**Zubereitungszeit:**
ca. 25 Min

# Ravioli in Walnuss Soße

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 225 kcal/ 933 kJ | | |
| Eiweiß: | 4 g | Fett: | 20 g |
| Kohlenhydrate: | 45 g | | |

## Zubereitung:

1. Für die Sauce: Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Walnussöl erhitzen und beides darin glasig dünsten. Sahne, Fond und Wein angießen, mit Salz, Pfeffer würzen. Aufkochen und bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln. Petersilie waschen, Blättchen grob hacken. Walnüsse in die Sauce geben und aufwärmen. Petersilie unterheben, würzig abschmecken.

**2.** Fertige Ravioli aus dem Kühlregal nach Packungsangabe zubereiten und mit der
Sauce mischen. Mit Pecorino und Majoranblättchen bestreuen.

**Zutaten für 4 Portionen :**

| | |
|---|---|
| 1 | Packung frische Ravioli aus dem Kühlregal |
| **Für die Sauce** | |
| 1 | Schalotte |
| 1 | kleine Knoblauchzehe nach Belieben |
| 1 TL | Walnussöl |
| 250 g | Schlagsahne |
| 150 ml | Gemüsefond (Glas) |
| 75 ml | Weißwein |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 Bund | glatte Petersilie |
| 100 g | gehackte kalifornische Walnüsse |
| 20 g | geriebener Pecorino und einige Majoranblättchen zum Bestreuen |