



## Pilzravioli mit Lauch Champignon Sahne – Sauce

### Zubereitung:

Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.  
Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.  
Die Ravioli laut Packungsangabe kochen.

In der Zwischenzeit den Lauch und die Champignons in einer Pfanne mit der Butter leicht anrösten,  
mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und etwas einreduzieren lassen,  
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Ravioli aus dem Wasser nehmen und in der Lauch /  
Champignonsauce vorsichtig wenden.  
Auf einen flachen Teller anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

🕒 25 Min.

👤 3 Pers.

### Zutaten:

1 Packung Pilzravioli von Strauss  
½ Stange Lauch  
6 frische Champignon  
150 ml Sahne  
etwas Butter zum Anbraten  
½ Glas Weißwein  
Salz, Pfeffer  
frische Petersilie zum Garnieren