

## Rezept

# Gebratene Ravioli

Ein Rezept von Gebratene Ravioli, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>10 kleine</b> Datteltomaten	<b>100 g</b> gemischte Blattsalate (z. B. Rucola, Mini-Romana, Radicchio)
<b>100 g</b> Joghurt	<b>2 EL</b> Mayonnaise (aus dem Glas)
<b>1-2 EL</b> Basilikumpesto	<b>2 EL</b> Aceto balsamico bianco
<b>500 g</b> Ravioli (Fertigprodukt aus der Kühltheke)	<b>2-3 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Joghurt mit Mayonnaise, Pesto und Essig in einer Schüssel verrühren. Die Tomaten und Blattsalate mit dem Dressing anmachen. Den Salat auf Teller verteilen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Ravioli darin in 4-5 Min. rundum braten. Die Ravioli aus der Pfanne nehmen und auf dem Salat verteilen. Den Salat mit den gebratenen Ravioli sofort servieren.