

Rezept

Ravioli-Carpaccio

Ein Rezept von Ravioli-Carpaccio, am 26.04.2024

Zutaten

250 g frische Ravioli (z. B. mit Gemüsefüllung, aus dem Kühlregal)	Salz
2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Radieschen
3 EL Öl	1 Knoblauchzehe
1 TL Senf	2 EL Apfelessig
Pfeffer	½ TL Zucker
50 g Parmesan am Stück	1 Beet Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 14 g F, 11 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Die Ravioli nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, heiß abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Ravioli dann auf einer Servierplatte auslegen.

2. Radieschen putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Dann klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl, Essig, 100 ml Wasser, Senf und Zucker in einer Schüssel gut verquirlen. Radieschenwürfel, Frühlingszwiebeln und Knoblauch einrühren. Die Radieschen-Vinaigrette zuletzt mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und ca. 15 Min. durchziehen lassen.

3. Danach die Vinaigrette mit einem Löffel auf den Ravioli verteilen und den Salat mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Zuletzt die Kresse vom Beet schneiden und auf die Ravioli streuen. Parmesan in grobe Späne hobeln, auf das Carpaccio streuen und servieren.