Rezept

Ravioli in Käse-Zitronen-Sauce

Ein Rezept von Ravioli in Käse-Zitronen-Sauce, am 18.04.2024

Zutaten

	Salz
2 EL	Pinienkerne
1/2 Bund	Schnittlauch
75 g	Gorgonzola-Käse
	schwarzer Pfeffer
250 g	grüne und weiße Ravioli (Fertigprodukt; Kühlregal)
1/2	Bio-Zitrone
125 g	Sahne
1	Eigelb
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 1 l Salzwasser aufkochen. Ravioli hineingeben und nach Packungsangabe 2-3 Min. bei geringer Hitze ziehen lassen. Sie sind gar, sobald sie nach oben steigen.

2. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. 2 breite Streifen Schale abschälen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. Die Sahne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze um etwa ein Drittel einkochen. Gorgonzola klein würfeln, hinzufügen und unter Rühren schmelzen. Sauce vom Herd nehmen und das Eigelb am besten mit einem Schneebesen unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Ravioli abgießen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Käsesauce, Zitronenschale und der Hälfte des Schnittlauchs vermischen. Salzen, pfeffern, mit dem übrigen Schnittlauch und den Pinienkernen bestreuen.