

Rezept

Ravioli mit Kräuter-Käse-Sauce

Ein Rezept von Ravioli mit Kräuter-Käse-Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 2 EL Pinienkerne | 1 Hand voll Rucola (ersatzweise 1/2 Bund glatte Petersilie) |
| 200 g Ziegenfrischkäse (ersatzweise Doppelrahm-Frischkäse) | 100 g Ricotta (ersatzweise Doppelrahm-Frischkäse) |
| 100 g Sahne | 2 EL frisch geriebener Parmesan |
| Pfeffer | Salz |
| 1 Ei | 500 g Ravioli mit Käsefüllung (aus dem Kühlregal) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Für die Ravioli reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Die Rucola waschen und trockenschütteln, von groben Stielen befreien und klein schneiden. Beiseite stellen.
2. Für die Sauce Ziegenkäse, Ricotta, Parmesan und Sahne mit 200 ml Wasser cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Ravioli in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung garen.
4. Die Käsemischung in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Vom Herd nehmen, das Ei unterrühren und nochmals erhitzen, dabei ständig rühren (am besten mit dem Schneebesen), aber nicht mehr kochen lassen.
5. Die Ravioli in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf vier Teller verteilen. Die Sauce darüber gießen. Mit Pinienkernen und Rucola bestreut servieren.