

Rezept

Schnelle Zitronen-Ravioli

Ein Rezept von Schnelle Zitronen-Ravioli, am 19.04.2024

Zutaten

750 g Vollkorn-Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung (Fertigprodukt aus dem Kühlregal; ersatzweise Tortellini)	Salz
4 EL Butter	1 Bio-Zitrone
3-4 Stiele Basilikum	2 EL Pinienkerne
	Pfeffer
	50 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Ravioli nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen.

3. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Dann die Butter in der Pfanne zerlassen, Zitronenschale und -saft hinzufügen. Die Ravioli in der Butter schwenken, salzen und pfeffern. Mit Basilikumblättern, Pinienkernen und Parmesan bestreut servieren.