

Rezept

Spitzkohl-Ravioli

Ein Rezept von Spitzkohl-Ravioli, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Ravioli mit Ricotta-Füllung (Kühlregal)	Salz
350 g Spitzkohl	2 EL Butter
100 ml Gemüsebrühe	75 g Sahne
Pfeffer	1/2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1/2 Bund Petersilie	50 g geriebener Gouda (Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Ravioli in Salzwasser nach Packungsangabe garen. Dann in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen. Inzwischen den Spitzkohl putzen, ohne den harten Strunk in 2 cm große Stücke schneiden. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, den Kohl unter Wenden bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten.
2. Die Ravioli in die Pfanne geben. Brühe und Sahne dazugießen und alles bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. einkochen lassen. Die Spitzkohl-Ravioli mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Mit dem Käse über die Pasta streuen.