Ravioli in brauner Butter mit Zitronencrunch

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Gefüllte Pasta, Ricotta Spinat	800 g
Blattspinat	200 g
Bio Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Paniermehl	6 EL
Butter	4 EL
Parmesan, gerieben	150 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Salatschleuder, feine Reibe, Küchenpapier

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Ravioli im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen. Währenddessen Blattspinat waschen und trocken schleudern. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale abreiben.

2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, unter Rühren Paniermehl darin ca. 3 Min. goldbraun braten. Paniermehl auf einem Teller beiseitelegen. Pfanne mit Küchenkrepp auswischen.

3. Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen, Butter hinzugeben und ca. 5 Min. goldbraun aufschäumen lassen. In die Pfanne Blattspinat geben und in sich zusammenfallen lassen. Ravioli in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und direkt mit brauner Butter und Blattspinat vermischen.

4. Ravioli mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefen Tellern anrichten. Geröstetes Paniermehl über die Ravioli geben und mit Zitronenschale und Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	748 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	33 g