



Ravioli mit cremiger Spinatsauce

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rahmspinat, tiefgefroren	400 g
Spitzpaprika	1 St.
Schalotten	2 St.
Salz	
Gemüsebrühe	50 ml
Milch	100 ml
Speisestärke	1 TL
Frischkäse, natur	5 EL
Öl	2 EL
Zucker	1 TL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gefüllte Pasta, Ricotta Spinat	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. Rahmspinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und anschließend in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Schalotten halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit in einem hohen Gefäß Brühe, Milch, Stärke und Frischkäse mithilfe eines Pürierstab pürieren. In einem Topf Rahmspinat auf mittlerer Stufe erhitzen, ca. 2 Min. aufkochen, auf niedrige Stufe drehen. Milch-Mischung unterrühren.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Paprikastreifen zugeben und ca. 2 Min. anbraten. Danach Schalottenstreifen zugeben und ebenfalls 2 Min. braten. Mit 1 TL Zucker bestreuen, mit Balsamicoessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gefüllte Ravioli in das siedende Wasser geben und ca. 4 Min. al dente garen. Sobald die Ravioli an der Oberfläche schwimmen, in ein Sieb abgießen. Gefüllte Ravioli in tiefe Teller geben und mit Rahmsauce und Paprikagemüse servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	574 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	17 g