



Ravioli mit Erbsen

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erbsen, tiefgefroren	400 g
Schalotten	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Minze, frisch	5 g
Salz	
Gefüllte Pasta, Garnele	800 g
Olivenöl	2 EL
Weißwein, trocken	50 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Kartoffelstampfer

1. Erbsen am besten über Nacht auftauen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Basilikum und Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
2. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser aufkochen. Ravioli im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.
3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotte darin ca. 2 Min. anschwitzen. Erbsen zugeben und ca. 1 Min. warm schwenken. Mit Weißwein und 50 ml Kochwasser ablöschen. Kurz aufkochen lassen und Erbsen mit einem Kartoffelstamper leicht zerdrücken. Warme Ravioli zugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Ravioli mit Erbsen auf Teller verteilen und mit Basilikum und Minze garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	266 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	6 g