



Ravioli mit Pilz-Spinat-Gemüse

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Champignons, weiß	400 g
Blattspinat	300 g
Salz	
Gefüllte Pasta, Tomate	800 g
Olivenöl	1.5 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Tasse

1. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Spinat waschen und abtropfen lassen.
2. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Ravioli im siedenden Wasser ca. 4 Min. kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.
3. In einer Pfanne Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Schalotte mit Pilzen darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Spinat dazugeben und mit Kochwasser ablöschen. Spinat ca. 2 Min. zusammenfallen lassen.
4. Ravioli im Topf mit Pilz-Spinat-Gemüse vermengen, abschmecken und auf Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	487 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	11 g