

Ravioli mit Salbeibutter

Nährwert pro Portion: E: 15g, F: 40g Kh: 37g, kcal: 568



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Bund Salbei

125 g Butter

Salz

500 g frische Ravioli (oder Tortellini; aus dem Kühlregal, z.B. mit Käse- oder Spinatfüllung)

30–50 g frisch gehobelter Parmesan oder Peccorino

evtl. grob zerstoßene rosa Pfefferbeeren



© Winkler Studios für ZS Verlag

1. Wasser in einem großen Topf zugedeckt zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit Salbei abspülen und gut trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht bräunen. Salbeiblättchen in der Butter kurz knusprig rösten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne mit der Salbeibutter beiseitestellen.
3. Salz und Ravioli ins kochende Wasser geben. Ravioli nach Packungsanleitung erhitzen. Ravioli in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, in die beiseitegestellte Pfanne geben und in der Salbeibutter kurz durchschwenken.
4. Ravioli auf Tellern anrichten. Mit den gerösteten Salbeiblättchen, gehobelem Parmesan oder Peccorino und evtl. Pfefferbeeren bestreut servieren.



Mehr Rezepte in
"Nudeln von A-Z"

KLASSIKER

DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891