



Ravioli-Pfanne

mit Spinat & Spargel



Zutaten für 2 Personen:

Zutaten

250 g Ricotta Ravioli
(oder selbstgemachte Ravioli)
200 g frischer Spinat
200 g violetter oder weißer
Spargel
150 ml Hafersahne
1 rote Zwiebel
Pfeffer
Salz

Den Spargel waschen, schälen und vom unteren Ende 1 cm abschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden und in Wasser oder einem Dampfgarer bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und würfeln. Den Spinat waschen und Wasser für die Ravioli aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, Salz hinzu geben und die Ravioli kochen bis sie an die Wasseroberfläche kommen. Abgießen und beiseite stellen.

Den Spinat in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel kurz garen bis er zusammen gefallen ist. Anschließend mit der Hafersahne verfeinern. Hafersahne hat eine feine Süße, schmeckt weniger schwer und ist für mich immer eine schöne Alternative zur Sahne aus Kuhmilch.

Die Ravioli in die Pfanne dazu geben. Mit etwas Spinat garnieren und schon ist das Gericht fertig zum Servieren.

Wenn Du Lust und Zeit hast selber Ravioli herzustellen, findest Du ein Grundrezept für Nudelteig auf dem Blog.