



Ricottaravioli mit Champignons

in buttriger Miso-Lauch-Sauce



unter 20min



3-4 Personen

Für dieses sündhaft leckere Rezept kombinieren wir frische Ricottaravioli mit sautiertem Lauch und Champignons. Dank einer besonders reichhaltigen - und überaus schmackhaften - Sauce aus würziger Misopaste, bestem Hartkäse und Butter wird dieses Gericht in Nullkommanix zum modernen Klassiker. Der Fettgehalt der Butter verstärkt den herzhaften Geschmack des Miso. So köstlich, da leckst du gleich den Teller sauber!

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 2 Stangen Lauch
- 500g braune Champignons
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Butter ⁷
- 2 Päckchen Misopaste ^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

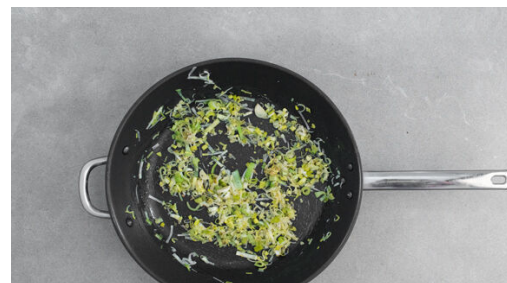
Nährwertangaben pro Portion

Energie 665kcal, Fett 39.4g, Kohlenhydrate 54.4g, Eiweiß 21.8g



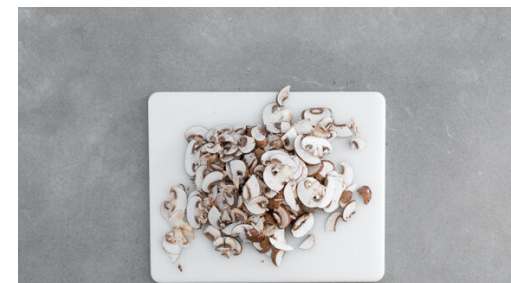
1. Lauch schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Ravioli** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden.



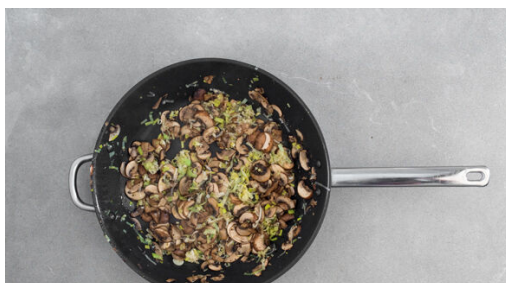
2. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. weich braten, dabei gelegentlich umrühren.



3. Pilze schneiden

Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



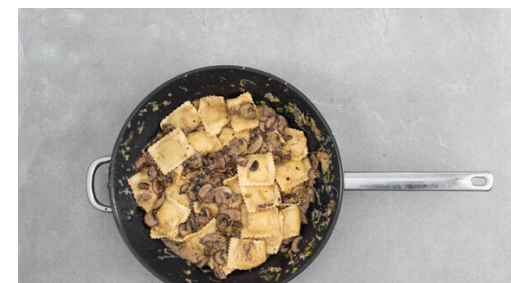
4. Pilze mitbraten

Die **Pilze** zum **Lauch** in die Pfanne geben und 4-5Min. mitbraten, bis sie schön gebräunt sind. Dabei ab und an umrühren.



5. Ravioli garen

Die **Ravioli** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. **Tipp:** Wer die **Ravioli** weicher mag, gart sie noch etwas länger. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Ravioli** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Sauce zubereiten

Die **Butter** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und schmelzen. Dann die **Misopaste** und ca. **75ml Pastawasser** unterrühren, bis eine cremige **Sauce** entstanden ist. Die **Ravioli** untermengen, dabei ggf. etwas mehr **Pastawasser** zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Ravioli** mit dem **Käse** garniert servieren.