



## Ricottaravioli mit Champignons

in buttriger Miso-Lauch-Sauce



unter 20min



2 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

- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli 1,3,7
- 1 Stange Lauch
- 250g braune Champignons
- 1 Stückchen Hartkäse 3,7
- 1 Packung Butter 7
- 1 Päckchen Misopaste 1,6

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

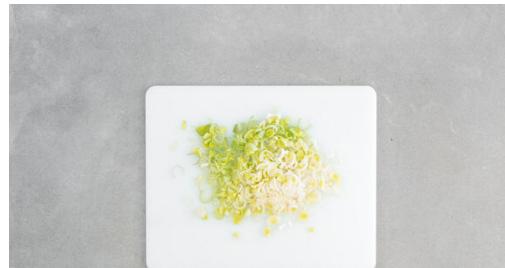
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

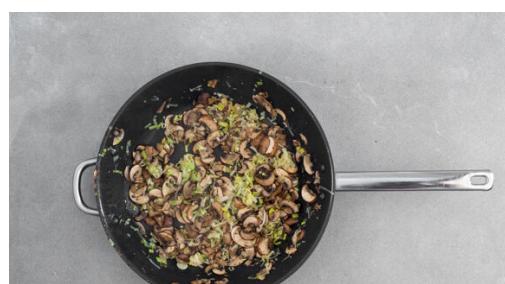
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 686kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 54.5g, Eiweiß 21.8g

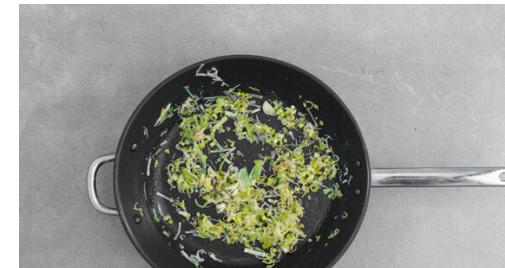


**1. Lauch schneiden**



**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.



**2. Lauch braten**

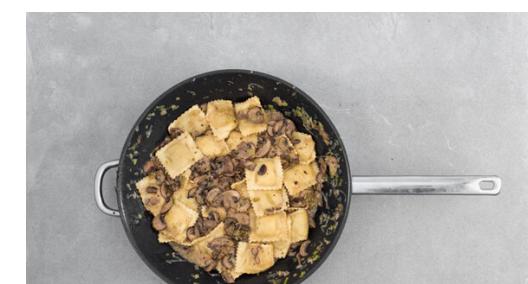


**5. Ravioli garen**

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. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Ravioli** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**3. Pilze schneiden**



**6. Sauce zubereiten**

Die **1/2 der Butter** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und schmelzen. Dann die **Misopaste** und **50ml 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.