

Frische Ravioli mit Steinpilzen und Buttersauce



Zutaten:

Frische Ravioli mit Steinpilzen
(aus dem Kühlregal)

Butter

1. Butter in kleiner Kasserolle schmelzen lassen und weißen Schaum abschöpfen (klären).

2. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5-6 Minuten köcheln. Garprobe machen.

3. Bei Tisch: Geklärte Butter auf Rechaud bereitstellen. Teller vorwärmen.

Hinweise:

Die Garzeit ist sehr individuell. Den Anhaltswert beim Händler erfragen. Bei abgepackter Ware Hinweise auf der Verpackung beachten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Hauptspeisen, kleine Gerichte, Zwischengerichte, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023