

Ravioli Fiori Spinaci Ricotta mit Cherrytomätchen und Burrata

Frisch und genussvoll essen!

La Mise en Place:

150 g Cherrytomätchen, 100 g Salatspinat, 1 Beutel Ravioli Fiori Spinaci Ricotta, 150 g Pesto alla calabrese, Pfeffermühle, 4 Mini-Burrata

Die Vorbereitung:

Cherrytomätchen halbieren, kleine ganz lassen und den Salatspinat putzen.

Die Zubereitung am Herd:

Ravioli im knapp siedenden Wasser zwei Minuten ziehen lassen und abgießen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In einem Topf Pesto alla calabrese erwärmen. Cherrytomätchen dazu geben und mit dem Pastawasser bei geringer Hitze schwenken, bis die Sosse cremig ist. Mit Pfeffer bestreuen. Salatspinat und Ravioli sorgsam unterheben.

Die Vollendung:

Mini-Burrata zwischen die Ravioli setzen und anrichten.

