

Steinpilzravioli:

Aufwand: leicht

Zeit: ca. 30 Min.

Vorbereitungen: evtl. Pasta machen, Rote-Beete-Salat machen (diese

Zeit kommt dann noch hinzu)

Kategorie: Basisrezepte

Zutaten:

Steinpilzravioli (pro Person 8 Stück als Hauptgang, Menge konservativ geschätzt)

Das Rezept für hausgemachte Steinpilzravioli finden Sie ebenfalls unter unseren Rezepten, falls Sie keine gekauften verwenden.

1 Knoblauchzehe, in dünnen Scheiben

1-2 Bund Ruccola (möglichst kleinwüchsig)

6 große Löffel Rote-Beete-Salat „pur“ zum Rezept

Olivenöl

1,5 EL Butter

3-4 Schalotten, fein gewürfelt

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Parmesan (Reggiano), frisch gerieben

Zubereitung:

1. In etwas Butter die Schalotten und, den Knoblauch angehen lassen, aber ohne, daß die Sachen braun werden, mit Salz, Pfeffer würzen, vom Herd nehmen.

2. Pasta mit ein wenig Öl in Salzwasser garen. Kurz abtropfen lassen.

3. Während die Pasta gart, den gewaschenen, abgetupften Ruccola grob hacken.

4. Nudeln mit der Knoblauch-Zwiebelbutter in der Pfanne gut durchheben (dabei noch mal auf den Herd), Rote Beete Salat dazu, bis er warm ist. Nun Ruccola unterheben, Parmesan drüberstreuen – et voilà! – schnell auf den Tisch.

Am besten schmecken selbstgemachte Ravioli, aber es gibt auch schon sehr gute frische Pasta zu kaufen.

Anrichten / Tips:

Barrique Chardonnay glänzt hierzu!

Notizen:
