Ravioli mit Kasseler-Pilz-Gemüse

Nudel-Gerichte » Ravioli

Zutaten (2-3Personen)

» 150g Porree
» Salz & Pfeffer
» 250g Champignons
» 200g Kasseler
» 1 Zwiebel(n)
» 1EL Öl
» 2EL Butter/Margarine
» 1EL Mehl
» 200g Schlagsahne
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» 1EL Zitronensaft
» 250g Spinat-Ravioli

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Porree in Streifen schneiden, ca. 5min in kochendem Salzwasser blanchieren. Pilze halbieren. Kasseler in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken, mit Kasseler im heißen Öl anbraten, beiseite stellen.

2. Fett im Bratöl schmelzen. Champignons darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Sahne und Brühe unter Rühren zugießen, aufkochen lassen. Kasseler und Porree in der Soße erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Ravioli 1min in siedendem Salzwasser erhitzen. Mit der Gemüse-Kasseler-Soße anrichten.

Nährwerte: 590kcal/E26g/F39g/KH35g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003 Rezept-Nr: 380

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke