RAVIOLI MIT RICOTTA & SPINAT

Ein Must-have diesen Sommer: Wunderbar gefüllte Teigtaschen! Getoppt mit cremigem Ricotta & frischem Blattspinat, das beste Rezept gegen dein Mittagstief.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
20 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**VEGETARISCH**

ZUTATEN

- 1Pkg. Simply Good Ravioli Ricotta & Spinat
- 1/2 Packung Simply Good Babyspinat
- 100g Ricotta
- 150g Cocktailtomaten
- 20g Butter
- 30g Walnüsse
- Salz
- schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Simply Good Ravioli laut Packungsanleitung zubereiten.
2. Cocktailtomaten waschen und halbieren.
3. Butter in der Pfanne schmelzen. Tomaten hinzugeben und 5 Minuten braten.
4. Babypinat unter die Tomaten heben.
5. Ravioli hinzugeben und mit Salz & Pfeffer würzen.
6. Ricotta fein bröseln.
7. Pasta auf 2 Teller verteilen und mit Ricotta und Walnüssen toppen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty