



RAVIOLI RICOTTA SPINAT & WALNÜSSE

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

ZEITSCHÄTZUNG

20 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

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.