

Ravioli mit Putenbrust und Mascarpone

Nudel-Gerichte » Ravioli

Zutaten (2 Personen)

- » 2 Zwiebel(n)
- » 40g Zucchini
- » 100g Putenbrust/-brüste
- » 2 TL Butter/Margarine
- » 60g Mehl
- » 250g Ravioli
- » 1 EL Olivenöl
- » 100g Mascarpone
- » 1/2 TL Instant-Klare-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Rucola
- » 100ml Milch

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Zucchini waschen, putzen und grob würfeln. Fleisch abbrausen, trockentupfen und grob würfeln.

2. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl einrühren, anschwitzen lassen. Nach und nach die Milch mit einem Schneebesen einrühren, aufkochen lassen. Zucchini dazugeben und ca. 10min bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Ravioli nach Packungsanleitung zubereiten.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Putenwürfel darin braun braten. Mascarpone in die Soße rühren. Mit Brühe, Salz und Pfeffer aromatisieren. Rucola verlesen, abbrausen, quer halbieren, mit den Putenwürfeln und der Soße unter die Ravioli heben. Sofort servieren.

Nährwerte: ca. 470kcal pro Portion

angelegt am: 01.11.2005

Rezept-Nr: 1946

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