

Ravioli mit Kürbisfüllung

Serviert an Karotten-Basilikum-Kürbiskern-Sauce

Ein echter Klassiker der italienischen Küche. Feine Ravioli kann man mit ganz unterschiedlichen Zutaten füllen. In diesem Ravioli-Rezept nimmt man dafür einen aromatischen Kürbis. Diese leckeren Kürbis Ravioli, in einer fruchtigen Karotten-Basilikum-Sauce, sind ein einziger Genuss. Dazu passt ein Glas gut gekühlter Weißwein.

Zutaten

- 500 g Ravioli mit Kürbisfüllung
- Zutaten Pastasauce siehe separates Rezept

Zubereitung

- Die Ravioli nach Packungsbeschreibung al dente kochen oder, am besten am Vortag, einfach mal selber zubereiten.
- Pastasauce siehe separates Rezept.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ravioli-kuerbisfuellung/>