



Ravioli in Salbei-Butter

Zutaten für 2 Portionen

- ca. 300 g Ravioli
- 4 Blätter Salbei
- 35 g Butter oder Margarine
- 50 g Parmesan oder pflanzliche Alternative
- Salz und Pfeffer
- Optional:
 - Walnüsse als Topping

Zubereitung

- Ravioli nach Packungsanleitung zubereiten und etwas Kochwasser auffangen.
- Salbeiblätter fein hacken. In einer Pfanne die Butter oder Margarine zergehen lassen und Salbeiblätter hinzugeben.
- Ravioli in der Pfanne durchschwenken und ggf. etwas Kochwasser hinzugeben.
- Geriebenen Parmesan oder pflanzliche Alternative untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nach Belieben weiteren Parmesan oder pflanzliche Alternative darüber hobeln und / oder mit Walnüssen garnieren.