Ravioli mit Käse-Sauce



Pasta mit Käse-Sauce

Wenn schon Käse, dann gleich richtig. Zu der Käse-Sauce daher auch frische Ravioli mit Quattro-Formaggi-Füllung, also mit vier verschiedenen Käse gefüllt. Das Rezept ist minimalistisch, denn man benötigt – wenn man auf schon zubereitete Béchamel-Sauce zurückgreifen kann – nur noch neun weitere Zutaten. Und es ist auch für Vegetarier interessant. Außerdem ist es auch ein Rezept für Berufstätige oder Hausfrauen/-männer mit wenig Zeit, denn es ist in wenigen Minuten zubereitet. Und eben ein einfaches, aber schmackhaftes reines Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 4 kleine Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL Béchamel-Sauce
- 100 g Schmelzkäse

- frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz
- weißer Pfeffer
- 6–7 Stängel frische Petersilie
- Butter

- 250 g frische Ravioli Quattro Formaggi

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Wenn es etwas Farbe gezogen hat, mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Währenddessen die frischen Ravioli nach Anleitung zubereiten.

Die Béchamel-Sauce und den Schmelzkäse zur Sauce hinzugeben. Alles gut verrühren. Die Temperatur ganz herunter drehen, weil sonst die sämige Sauce zu leicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein wenig köcheln lassen. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und kleinschneiden.

Die Ravioli in einem tiefen Pastateller anrichten, großzügig die Käse-Sauce darüber geben und etwas Petersilie darüber verteilen.