



Ravioli Primavera mit Spargel

Frühlingshafte Ravioli mit der Alpro Soja-Kochcrème Cuisine

Zubereitung

1. Das holzige Ende des Spargels abschneiden, die Spargelstangen säubern und halbieren. Den Spargel für 2 bis 3 Minuten in Salzwasser kochen, bis er gar ist. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Das Spargelwasser aufbewahren, um die Ravioli darin zu kochen.
 2. Nun die Ravioli nach Packungsanleitung im Spargelwasser kochen, bis diese gar sind.
 3. In der Zwischenzeit die Schalotte in kleine Stückchen schneiden und die Margarine bei schwacher Hitze in einer Pfanne erhitzen. In der zerlassenen Margarine nun die Schalotten anbraten. Die Soja-Kochcrème Cuisine hinzufügen und diese aufkochen lassen. Die Hitze der Kochplatte niedriger stellen und die unbehandelte Zitronenschale sowie den Zitronensaft und die Spargelstücke mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 4. Die Ravioli in tiefen Tellern servieren, zuvor noch mit Petersilie und weiterem Zitronensaft garnieren. Noch etwas Parmesan darüber reiben.
- Cremig, lecker & einfach!


4 Portionen


25Min.

Zutaten

- 250 ml Alpro Soja-Kochcrème Cuisine
- ca. 800 g frische Ravioli
- 400 g kleiner weißer Spargel
- 1 Schalotte
- unbehandelte, geriebene Zitronenschale
- Zitronensaft
- 1 EL Margarine
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- ein paar Petersilienzweige

Zubereitet mit

Soja-Kochcrème Cuisine

