



Frittierte Ravioli mit Parmesan und 2 Tomaten-Dips

Eine fruchtig-pikante Interpretation des italienischen Klassikers

 Leicht  4 Portionen  30 min.



Ravioli sind ein absoluter Preferito der italienischen Küche und über die Grenzen Italiens hinaus beliebt. Die frittierten Nudeltaschen sind eine besondere Variante des original italienischen Klassikers und werden gerne als Vorspeise oder am frühen Abend zum Aperitif gereicht. Die ursprünglich aus dem Nordwesten Italiens - genauer aus der Region Ligurien rund um Genua - stammenden Teigtaschen sind individuell gefüllt und somit für jeden Geschmack genau das Richtige.

Zutaten

500 g frische
vegetarische Ravioli
2 Eier
330 ml Buttermilch
150 g Mehl
250 g Semmelbrösel
800 ml Pflanzenöl zum
Anbraten/Frittieren
etwas Meersalz
1 EL italienische
Kräutermischung
(getrocknet)
eine Hand voll frisch
geriebenen Parmesan
200 g ORO di Parma Sugo
Kräuter Tomatensauce
1 EL ORO di Parma
Tomatenmark mit
Würzgemüse
Saft einer halben Limette
Salz und Pfeffer
½ Bund frisches Basilikum
3 EL Olivenöl
200 g ORO di Parma
Stückige Tomaten scharf
Saft einer halben Zitrone

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Ravioli, Mehl, Salz, Buttermilch, Ei, Semmelbrösel,
Parmesan und italienische Trockenkräuter

Bevor du die leckeren Ravioli genießen kannst, müssen sie frittiert und die Dips vorbereitet werden. Dafür beginnst du mit einer Panierstraße für die Ravioli, die du auf drei Teller verteilst. Auf dem ersten Teller vermengst du das Mehl mit einer Prise Salz. Auf dem nächsten Teller rührst du die Eier in die Buttermilch. Für die letzte Station reibst du den Parmesan und gibst ihn anschließend mit den Semmelbröseln und italienischen Kräutern zusammen auf den letzten Teller.

Schritt 2: Die Ravioli

Zutaten: Die vorbereitete Panierstraße, Pflanzenöl

Damit die leckere Parmesan-Panade deine Ravioli richtig schön ummantelt, wendest du die Ravioli zunächst in Mehl, klopfst den Überschuss ab und tauchst sie dann in die Buttermilch-Ei-Kombination. Nachdem du die Ravioli ein zweites Mal in Mehl gewendet, abgeklopft und in Buttermilch getaucht hast, ummantelst du sie im letzten Schritt mit Parmesan, Semmelbröseln und italienischen Kräutern. Dazu wendest du die vorbereiteten Ravioli in den Semmelbröseln, bis sie rundherum bedeckt sind. Sind alle Ravioli vorbereitet, kannst du sie frittieren. Dazu erhitzt du das Pflanzenöl in einem hochwandigen Topf.

Schritt 3: Der fruchtige Dip

Zutaten: Sugo Kräuter Tomatensauce, Tomatenmark,
Limettensaft, Salz und Pfeffer

Während die Vorfreude auf die Ravioli steigt, kannst du dich schon den Dips zuwenden. Zu den leckeren frittierten Ravioli passt zum Beispiel ein leichter, fruchtiger Dip besonders gut. Dafür vermischt du die Sugo Kräuter Tomatensauce und das gewürzte Tomatenmark. Mit (frischem) Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken – und schon ist der erste Dip fertig.

Schritt 4: Der pikante Dip

Zutaten: Basilikum, Olivenöl, scharfe und stückige Tomaten, Zitrone, Salz und Pfeffer

Der pikante Dip ist eine würzige Alternative. Dafür hackst du die frischen Basilikumblätter klein und vermengst sie mit dem Olivenöl und den scharfen stückigen Tomaten. Mit dem Saft einer ganzen Zitrone abschmecken und den Dip nach deinen Wünschen mit Salz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen – ganz nach Gusto.

Schritt 5: Das Finale

Zutaten: Die frittierten Ravioli und Meersalz

Wenn die beiden Dips fertig und die Ravioli abgekühlt sind, fehlt nur noch ein letzter Schritt: Um die frittierten Ravioli weiter zu verfeinern, bestreust du sie vor dem Servieren noch mit Meersalz. Jetzt kannst du die frittierten Ravioli endlich in die leckeren Dips tauchen und genießen. Buon appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte