



Festtagsrezept / Vorspeise

Zitronen-Thymian-Ravioli auf Feldsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Feldsalat
- 1 kleine Zwiebel
- 6 Kirschtomaten
- Walnüsse, Menge nach Belieben
- 2 EL Balsamico-Essig
- 3 EL Öl (Walnussöl)
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Zitronen, Saft
- Knoblauch
- 200 g Zitronen-Thymian-Ravioli (ca. 5 Stück pro Person)

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein Würfeln, Kirschtomaten waschen, abtrocknen und halbieren.
2. Walnüsse grob hacken.
3. Essig und Öl mischen und mit Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zucker und Zitronensaft vorsichtig abschmecken.
4. Die Salatschüssel mit Knoblauch ausreiben, den Salat in die Schüssel geben und mit der Sauce vermischen.
5. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Zitronen-Thymian-Ravioli hinein geben. Umrühren. Und in 3 Minuten bissfest garen.
6. Salat auf Tellern anrichten und die abgetropften Ravioli darauf verteilen.
7. Zum Schluss noch die Walnüsse darüber streuen.

Leckere Deko:

frischen Parmesan über den Salat hobeln
Mango in Spalten auf den Salat verteilen

Variation:

Pinienkerne statt Walnüsse