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

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

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

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 Tomatenmark mit Würzgemüse. Mit (frischem) Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken – und schon ist der erste Dip fertig.

Schritt 4: Der pikante Dip

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

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.orodiparma.de/italienische-rezepte