



# 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.oro diparma.de/italienische-rezepte](http://www.oro diparma.de/italienische-rezepte)