

## Ravioli mit Räucherlachswürfel

### *Zutaten für 4 Personen:*

400 g Räucherlachs Marzipanstück (Gourmet-Rückenfilet)  
500 g Ravioli (z.B. gefüllt mit Ricotta und Spinat)  
200 g Zuckerschoten  
2 Tomaten  
2 Schalotten  
2 El. Schnittlauch  
1 El. Olivenöl  
1 El. Petersilie  
200 ml Weißwein  
100 g Parmesan  
Salz  
Pfeffer

Den Räucherlachs und die Schalotten in Würfel schneiden, Tomaten vierteln, entkernen und ebenfalls würfeln, Zuckerschoten in Streifen schneiden. Alles zusammen im Olivenöl anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und 10 Min. köcheln lassen. Währendessen die Tortellini in Salzwasser kochen. *Die Garzeit der Tortellini hängt von Art und Füllung ab.* Die kleingeschnittenen Kräuter in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zusammen mit den Tortellini anrichten und mit dem Parmesan bestreuen.

