

# Ravioli mit Teriyaki-Sauce



Mit würziger Sauce

Erneut trifft der Westen auf den Osten.

Diesmal in Form von Ravioli. Diese sind gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Und die Sauce ist eine Teriyaki-Sauce, wie man sie von japanischen Gerichten kennt.

Schnell. Einfach. Lecker.

Für 2 Personen

- 500 g Ravioli (2 Packungen 250 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- Teriyaki-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.



Pasta nach Anleitung kochen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Teriyaki-Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!