



Ricotta-Spinat-Ravioli und Aubergine

in fruchtiger Tomaten-Oliven-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Sind deine Geschmacksknospen bereit für die ultimative Ravioli-Show? Noch mal kurz tief durchatmen, das Publikum tobt, die Nerven flattern ... und dann geht's auch schon los: Eine seidig-cremige Sauce aus Aubergine und Tomate, raffiniert mit aromatischem Pesto und frischen Kräutern abgerundet, umschmeichelt die heiß geliebten Teigtäschchen. Noch ein wenig Käse drüber gehobelt und - Vorhang auf! Applaus!

- 2 Auberginen
- 2 Fleischtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Basilikum & Oregano
- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 556kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 57.6g, Eiweiß 18.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Auberginen** und die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oreganoblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



4. Sauce pürrieren

Die **1/2 des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **1/2 des Basilikums** mit 2EL Balsamicoessig in die Pfanne geben und mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren. Das **Gemüse** zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse garen

Die **Auberginen** und die **Tomaten** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. Den **Knoblauch** und den **Oregano** unterrühren und ca. 1Min. mitbraten, dann 250ml Wasser hinzugeben und alles ca. 5Min. köcheln lassen.



5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und nach Belieben etwas **Pastawasser** unterrühren.



3. Pesto unterrühren

In einem großen Topf ausreichend
gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen
bringen. Das **Basilikum samt Stängeln** grob
schneiden. Das **Pesto** zu dem **Gemüse** in
die Pfanne geben.



6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.