



## Ricottaravioli und knuspriger Speck

mit fruchtiger Auberginen-Tomaten-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Dieses Saucen-Ensemble ist voll besetzt mit italienischem Charme: Getrocknete Tomaten, würzige Oliven, Aubergine und duftendes Basilikum erzählen von einem lauen Mittsommerabend in Kalabrien, wenn sie mit cremig gefüllten Ravioli auf deinem Teller gastieren. Zudem dürfen wir uns der Anwesenheit knuspriger Speckstückchen erfreuen, die sehr in ihrer Stargastrolle aufgehen. Alle beisammen? Na, dann ist ja alles „tutto bene“!



## Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Baconstreifen
- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli 1,3,7
- 20g Basilikum
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stückchen Hartkäse 3,7

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig 17

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 34.6g, Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 24.9g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Auberginen** und die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 2. Bacon und Gemüse braten

Die **Baconstreifen** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. rundum anbraten und beiseitestellen. Die **Auberginen** und die **Tomaten** in die Pfanne geben und mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 8Min. weich braten. Den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1Min. mitbraten, dann das **Gemüse** mit 300ml Wasser ablöschen und ca. 5Min. köcheln lassen.



### 3. Basilikum schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



### 4. Sauce zubereiten

Das **Pesto** in die Pfanne geben und unter das **Gemüse** mengen. Dann die **1/2 des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **1/2 des Basilikums** mit 2EL Balsamicoessig in die Pfanne geben und das **Gemüse** mit einem Stabmixer möglichst cremig pürieren. Das **beiseitegestellte Gemüse** in die Pfanne zurückgeben und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit der **Sauce** in der Pfanne vermengen. Löffelweise **Pastawasser** hinzufügen, bis eine **cremige Sauce** entsteht.



### 6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf tiefe Teller verteilen und den **Bacon** darauf anrichten. Mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.