



Ricottaravioli mit Knusper-Schalotten

und cremiger Tomaten-Bohnen-Sauce



ca. 25min



2 Personen

Ein dampfender Teller Pasta ist manchmal alles, was man braucht. Und wenn es dann noch gefüllte Pasta ist, ist sowieso alles gut. So wie diese mit Ricotta und Spinat gefüllten Ravioli, die wir heute mit einer cremigen Gemüsesauce servieren: Darin finden sich knackige grüne Bohnen und aromatische Tomaten. Am besten sind aber die knusprig gebratenen Schalotten, die zum Schluss auf die fertige Pasta gestreut werden. Mmmh!

- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 4 Tomaten
- 100g grüne Bohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz ⁹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Lauchzwiebel

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 753kcal, Fett 48.0g,
Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 17.1g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Bohnen** halbieren, dabei die Enden entfernen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **75ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



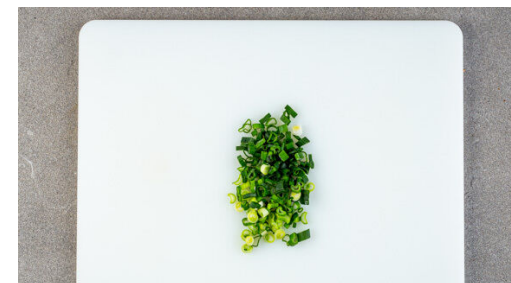
Die **Tomaten** und die **Bohnen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 7Min. weich braten, dabei die **Tomaten** mit einem Kochlöffel leicht zerdrücken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, unter das **Gemüse** rühren und ca. 2Min. mitbraten.



Das **Gemüse** in der Pfanne mit ca. **75ml Pastawasser** ablöschen und mit der **1/2 des Brühwürz**es bei starker Hitze aufkochen. Die Temperatur reduzieren, die **Crème fraîche** bei mittlerer bis niedriger Hitze einrühren und erwärmen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Eine dünne Schicht Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen, dann die **Schalotten** zugeben und in ca. 3Min. knusprig und goldbraun braten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit 1 Prise Salz würzen.



Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Pasta** mit dem **Gemüse** und der **Sauce** in der Pfanne vermengen und auf tiefe Teller verteilen. Mit den **Schalotten** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.