



Ricottaravioli mit Knusper-Schalotten

und cremiger Tomaten-Bohnen-Sauce



ca. 25min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 8 Tomaten
- 200g grüne Bohnen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz ⁹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 48.0g,
Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 17.0g



1. Gemüse schneiden

In einem großen 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.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse braten

Die **Tomaten** und die **Bohnen** in einer großen Pfanne mit 4EL 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.



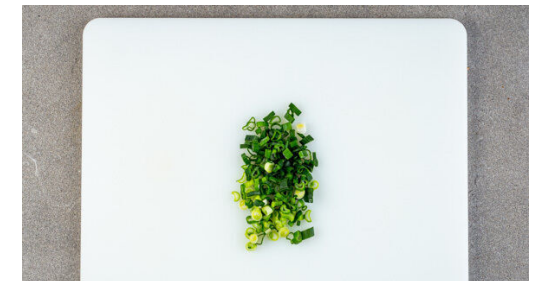
5. Sauce kochen

Das **Gemüse** in der Pfanne mit ca. **150ml Pastawasser** ablöschen und mit dem **Brühgewürz** 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.



3. Schalotten braten

Die **Schalotten** 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 2 Prisen Salz würzen.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** 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.