



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Basilikum & Oregano
- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 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
- Messbecher
- Küchenreibe
- 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 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 pürieren

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.