



Ricottaravioli mit Schweinehack

und gebratenem Apfel, dazu Gurken-Mohn-Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Was hier so wunderbar cremig aussieht, ist genau das: cremig. Und lecker. Und besonders! Denn in der ganzen Cremigkeit versteckt sich heimlich ein frisch-aromatischer Apfel und auch das saftig-würzige Schweinehack ist heute eher in Camouflage unterwegs. Gänzlich ungetarnt und nicht minder raffiniert: der Gurkensalat mit Mohn. Aber um ehrlich zu sein – wir waren schon bei „Ricottaravioli“ überzeugt.

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 2 Äpfel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 400g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen Blaumohn

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 843kcal, Fett 50.4g, Kohlenhydrate 60.4g, Eiweiß 37.5g



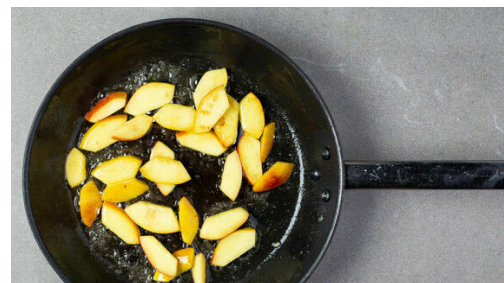
1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** grob reiben.



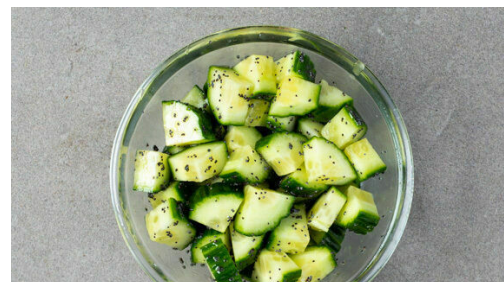
4. Ravioli kochen

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.



2. Äpfel braten

Die **Apfelscheiben** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 4Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** längs vierteln und in breite Stücke schneiden. Den **Mohn** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren und die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



3. Sauce zubereiten

In der Pfanne erneut 1EL Olivenöl erhitzen und den **Knoblauch** und das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **Äpfel** dazugeben und 30Sek.-1Min. erwärmen. Die Pfanne mit der **Sauce** vom Herd nehmen und beiseitestellen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Ravioli** zur **Sauce** in die Pfanne geben und bei starker Hitze ca. 1Min. unterrühren, ggf. löffelweise **Pastawasser** zugeben. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Ravioli** auf Teller verteilen und mit dem **Gurken-Mohn-Salat** servieren.