



## Italienischer Raviolisalat

mit Brokkoli und Basilikumöl



ca. 20min



2 Personen

Lange Zeit fristeten Ravioli ein trauriges Dasein eingesperrt in Dosen. Diese Zeiten sind glücklicherweise vorbei! Heute dürfen sie, mit Tomaten gefüllt und begleitet von zartem Brokkoli, in einer cremigen Sauce mit frischen Tomaten glänzen. Mit einem feinen Basilikumöl beträufelt und mit geriebenem Käse bestreut ein köstliches Ereignis!



- 25ml Basilikumöl
- 1 Brokkoli
- 150g Kirschtomaten
- 250g Tomatenravioli
- 20g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 150g Crème fraîche <sup>7</sup>

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 710kcal, Fett 43.3g,  
Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 23.9g



In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Den **Brokkolistrunk** schälen und in kleine Stücke schneiden.



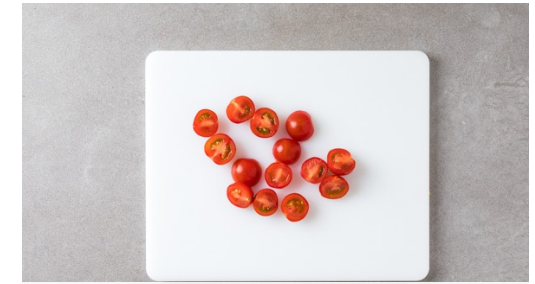
Sobald der **Brokkoli** bissfest ist, die **Ravioli** hinzugeben und weitere 2-3Min. köcheln lassen. In ein Sieb abgießen und alles wieder zurück in den Topf geben.



Sobald das Wasser kocht, den **Brokkoli** hinzufügen ca. 3Min. kochen. Der **Brokkoli** soll noch sehr bissfest sein.



Den **Käse** fein reiben.



Währenddessen die **Tomaten** halbieren.



Den **Brokkoli** und die **Ravioli** mit den **Tomaten**, der **1/2 der Crème fraîche** und 50ml Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Den **Raviolisalat** mit dem **geriebenen Käse** und dem **Basilikumöl** servieren.