



Ravioli mit Kürbiskerngremolata

mit Kirschtomaten und Babyspinat



ca. 25min



2 Personen

Ravioli haben mit ihrer feincremigen Füllung großes Potenzial unsere absolute Lieblingspasta zu werden. Obwohl, eigentlich wollen wir uns da auch gar nicht festlegen. Dieses Pastagericht ist jedenfalls unglaublich lecker und überzeugt mit fruchtigen Tomaten und aromatischem Spinat. Dazu bereiten wir eine Kürbiskerngremolata zu, die anstelle der klassischen Petersilie diesmal zartwürziges Basilikum enthält.

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat ^{1,3,7}
- 25g Kürbiskerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 10g Basilikum
- 250g Kirschtomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, ggf. nur die Portionen der Erwachsenen mit der Gremolata garnieren.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 657kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 21.7g



1. Kürbiskerne anrösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



2. Pasta kochen

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



3. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, die **Blätter** beiseitelegen, die **Stängel** fein schneiden.



4. Tomaten braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anschwitzen, bis sie weich sind, dabei regelmäßig umrühren. Die **Basilikumstängel**, die **Kirschtomaten**, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer dazugeben und weitere 6-7Min. braten. Gelegentlich umrühren.



5. Gremolata zubereiten

Die **Kürbiskerne** grob hacken. Die **Basilikumblätter** grob schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Kürbiskerne** und die **Basilikumblätter** mit 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



6. Spinat mitgaren

Den **Spinat**, **100ml Pastawasser** und 1EL Butter in die Pfanne geben. Den **Spinat** 2-3Min. mitgaren, bis er zusammenfällt, dabei regelmäßig umrühren. Die **Tomaten** leicht mit einem Pfannenwender oder Kochlöffel zerdrücken. Die **Pasta** und ggf. etwas mehr **Pastawasser** untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit dem **Käse** und der **Gremolata** garniert servieren.