



## 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 Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat <sup>1,3,7</sup>
- 2 Äpfel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 400g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Gurke
- 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



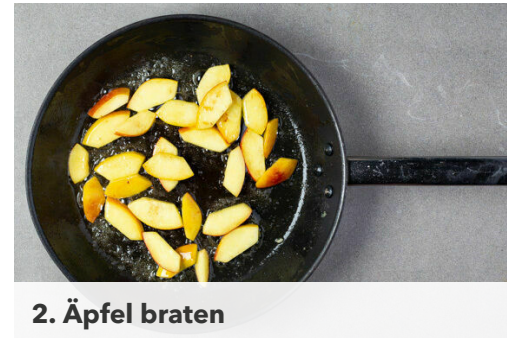
1. Zutaten vorbereiten

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.



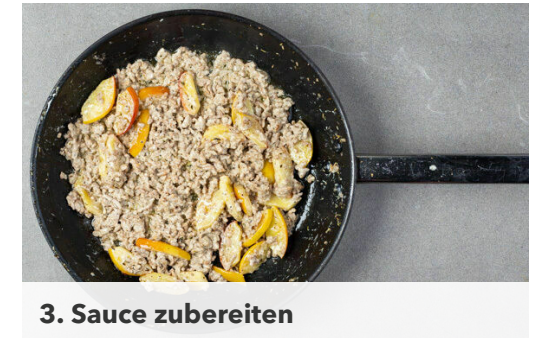
2. Äpfel braten

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.