



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!

- 2 Auberginen
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Basilikum & Oregano
- 500g Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat ^{1,3,7}
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 556kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 57.6g, Eiweiß 18.0g



1. Zutaten vorbereiten

A top-down view of a black frying pan containing a cooked, textured mixture of orange-red sauce, yellow corn, and green herbs, likely a chili or stew.

4. Sauce pürrieren

2. Gemüse garen

5. Pasta kochen

3. Pesto unterrühren



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.