



Ricotta-Spinat-Tortelli in Tomatensauce

garniert mit feiner Basilikumcreme



ca. 20min



2 Personen

Die leckeren Tortelli kommen mit gleich dreifacher Tomatenpower um die Ecke: frisch, getrocknet und in Saucenform. Dadurch sind sie besonders schön herzhaft-aromatisch und erstrahlen in einer leuchtend roten Farbe. Gefüllt sind die italienischen Teigtäschchen mit cremigem Ricotta und köstlichem Spinat; in die Sauce gesellt sich außerdem noch zartgrüner Lauch. Garniert wird dieses Meisterwerk mit Käse und Basilikumcreme, mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Tomaten
- 200g geschnittener Lauch
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Pck. Basilikumcreme
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 733kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 28.5g



1. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Die **frischen Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



2. Lauch braten

1EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen lassen. Den **Lauch** und den Knoblauch mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und in 2-3Min. weich braten. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



3. Sauce köcheln

Die **frischen** und **getrockneten Tomaten** mit 1TL Zucker und 1EL Balsamicoessig zum **Lauch** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten. Die **Tomatensauce** angießen und aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die **Sauce** 12-15Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich rühren und die **Tomaten** etwas zerdrücken.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** fein reiben.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Tomatensauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1EL Butter verfeinern, dann die **Pasta** gleichmäßig unterheben. Die **Ravioli in Tomatensauce** mit dem **Käse** bestreuen und mit der **Basilikumcreme** beträufelt servieren.



6. Dauergast auf dem Herd

Wie sagt man so schön? Gut Ding will Weile haben. Wer also etwas Zeit mitgebracht hat oder schon ein bisschen früher mit dem Kochen anfangen kann, der darf die Tomatensauce ruhig bis zu einer Stunde bei niedriger Hitze vor sich hin köcheln lassen; es muss ggf. mehr Wasser zugegeben werden. Durch die lange Kochzeit verbinden sich die Aromen besonders schön und die Sauce wird noch leckerer.