



Schnelle Tomaten-Speck-Ravioli

mit Paprika und Basilikum



20-30min



2 Personen

Pasta für alle, denn die leckeren Tomatenravioli in einer würzigen Sauce mit knusprigen Speckwürfelchen, frischen Tomaten und grüner Paprikaschote schmecken nicht nur den Kleinen, sondern auch den Erwachsenen. Und weil es in der Küche nicht so lange dauert, habt ihr noch viel Zeit, den Abend gemeinsam zu genießen.

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 10g frisches Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1-2EL Butter ⁷

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 656kcal, Fett 36.9g,
Kohlenhydrate 58.2g, Eiweiß 22.1g



1. Zwiebel schneiden

4. Sauce verfeinern

2. Tomatensauce zubereiten

5. Ravioli garen

3. Speck braten

6. Garnitur vorbereiten

Die **Basilikumblätter** abpflücken. Den **Käse** mit einem Sparschäler fein hobeln oder mit einer Küchenreibe fein raspeln. Die **Tomaten-Speck-Ravioli** mit dem **Basilikum**, dem **Käse** und dem **beiseitegelegten Speck** garnieren und servieren.