



Schnelle Tomaten-Speck-Ravioli

mit Paprika und Basilikum



20-30min



3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 10g frisches Basilikum
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

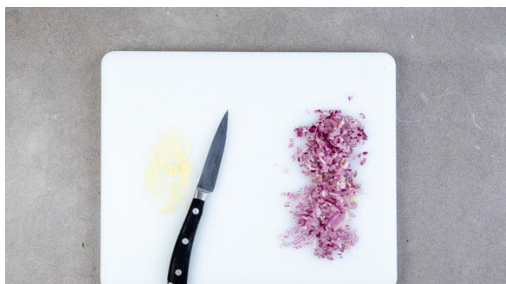
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 568kcal, Fett 31.9g, Kohlenhydrate 48.8g, Eiweiß 20.0g



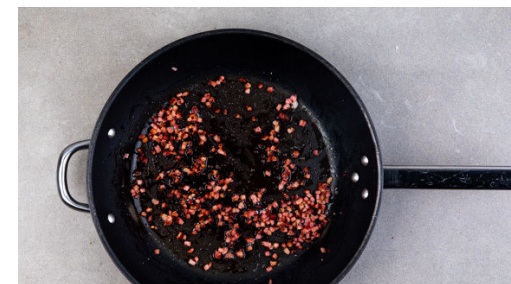
1. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln oder mit einem Messerrücken fein zerreiben.



2. Tomatensauce zubereiten

Die **Tomaten** vierteln und den Strunk entfernen. Das **Kerngehäuse** rausschneiden und mit 3-4EL Olivenöl pürieren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fruchtfleisch** in feine Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.



3. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl 4-5Min. kross anbraten. **1-2EL gebratenen Speck** für die **Garnitur** beiseitelegen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Ravioli** zum Kochen bringen.



4. Sauce verfeinern

Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zum **Speck** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. Mit der **Tomatensauce** ablöschen, kurz aufkochen lassen und die **Tomatenstreifen** unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Sauce** mit Salz, je 1 Prise Pfeffer und Zucker sowie 2EL Butter verfeinern.



5. Ravioli garen

Die **Ravioli** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und vorsichtig in der Pfanne mit der **Sauce** vermengen.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Basilikumblätter** abzupfen. 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.