



Rindswurst mit 4-Käse-Ravioli

und deftiger Gemüsesauce



ca. 25min



2 Personen

Dass wir Pasta lieben, sollte mittlerweile klar sein. Ganz besonders lieben wir sie aber, wenn sie delikat gefüllt daherkommt, wie heute unsere 4-Käse-Ravioli. Dazu brätst du würzige Rindswurststücke, bis sie großartig duften und goldbraun sind, und servierst alles in einer tomatig-deftigen Gemüsesauce mit Zucchini und Karotte. Etwas pikanten Käse obendrauf gestreut und zack, sind alle glücklich!

Was du von uns bekommst

- 250g 4-Käse-Ravioli 1,3,7
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Rindswürste
- 1 Stück italienischer Hartkäse 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 mittelgroße Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- 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 877kcal, Fett 51.8g, Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 40.3g



1. Zwiebel schneiden



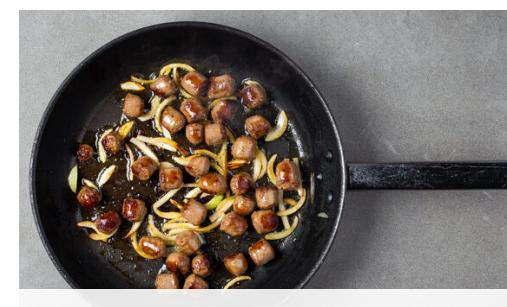
2. Gemüse reiben



3. Sauce zubereiten



4. Pasta kochen



5. Würste braten



6. Käse hobeln

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben, mit 1EL Olivenöl vermengen und abgedeckt warm halten.

Die **Würste** in ca. 1cm große Stücke schneiden und mit den **übrigen Zwiebeln** in einer zweiten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. goldbraun anbraten.