



Rindswurst mit 4-Käse-Ravioli

und deftiger Gemüsesauce



ca. 25min



3-4 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

- 500g 4-Käse-Ravioli 1,3,7
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- 2 Dosen Tomatenmark
- 4 Rindswürste
- 2 Stück italienischer Hartkäse 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- 2 große 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 832kcal, Fett 46.8g, Kohlenhydrate 61.9g, Eiweiß 40.2g



1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **1 Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **übrige Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln.



4. Pasta kochen

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.



2. Gemüse reiben

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Zucchini** ebenfalls grob reiben.



5. Würste braten

Die **Würste** in ca. 1cm große Stücke schneiden und mit den **übrigen Zwiebeln** in einer zweiten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. goldbraun anbraten.



3. Sauce zubereiten

Die **Zwiebelwürfel** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Den **Knoblauch** und das **Tomatenmark** unterrühren, dann mit 300ml Wasser ablöschen. Die **Karotten** und die **Zucchini** dazugeben und die **Sauce** offen 8-10Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Käse hobeln

Den **Käse** mit einem Sparschäler oder einem Käsehobel in breite Streifen schneiden. Die **Gemüsesauce** auf tiefe Teller verteilen. Die **Ravioli**, die **Wurststücke** und die gebratenen **Zwiebeln** auf der **Sauce** anrichten, mit dem **Käse** garnieren und servieren.