



## 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!



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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

## Allergene

### 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.