



4-Käse-Ravioli mit knusprigem Speck

in Tomatensauce, dazu Spinatsalat



ca. 25min



2 Personen

Wann ist der richtige Zeitpunkt für eine fixe italienische Köstlichkeit? Richtig, immer! Und deshalb darfst du dich heute mit dieser außergewöhnlichen Kreation verwöhnen: Unsere zackigen Stars, die 4-Käse-Ravioli, erobern in einer herzhaften Tomaten-Basilikum-Sauce mit Lauch und gebratenem Speck bestimmt deine Küche und dein Herz im Sturm. È amore!

Was du von uns bekommst

- 250g 4-Käse-Ravioli 1,3,7
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Tomatensauce mit Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

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 662kcal, Fett 33.1g, Kohlenhydrate 59.7g, Eiweiß 28.8g



1. Lauch schneiden



2. Bacon und Lauch braten



3. Spinat hinzufügen



4. Ravioli kochen



5. Ravioli und Sauce mischen



6. Salat zubereiten

Die **Ravioli** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Ravioli** in ein Sieb abgießen.

Die **Ravioli** in die Pfanne geben und gut untermengen. Ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen, wenn die **Sauce** zu dick ist.

Aus 1EL Olivenöl, 1-2TL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Ravioli** mit den **übrigen Lauchstreifen** garnieren und mit dem **Spinatsalat** servieren.