



## Deftige Tomaten-Speck-Ravioli

mit Paprika und Basilikum



20-30min



2 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
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli 1,3,7
- 10g Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

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

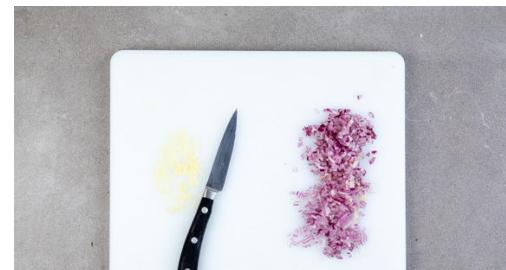
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 40.9g, Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 26.3g



**1. Zwiebel schneiden**

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



**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** untermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Sauce** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit 1EL Butter verfeinern.



**2. Tomatensauce zubereiten**

Die **Tomaten** vierteln und den Strunk entfernen. Das **Kerngehäuse** rauschneiden und mit 2EL 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.



**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.



**3. Speck braten**

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



**6. Garnitur vorbereiten**

Die **Basilikumblätter** abzupfen. Den **Käse** mit einem Sparschäler fein hobeln. Die **Tomaten-Speck-Ravioli** mit dem **Basilikum**, dem **Käse** und dem **beiseitegelegten Speck** garnieren und servieren.