



Ricottaravioli mit Salbei-Trüffel-Sauce

dazu Tomatensalat mit Sauerampfer



ca. 20min



2 Personen

Mach dich auf was gefasst, denn hier erwartet dich ein echtes Schlemmergericht, das bei wenig Abwasch viel Kawumm für die Geschmacksknospen verspricht! Die mit Ricotta und Spinat gefüllten Ravioli werden gemeinsam mit Zucchini und duftigem Salbei in der Pfanne zubereitet, ehe sie mit aromatischem Trüffelöl und geriebenem Käse abgerundet und mit einem frischen Salat mit Sauerampfer und Tomate dazu serviert werden. Happs!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Salbei & Sauerampfer
- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli^{1,3,7}
- 1 Tomate
- 1 Packung Wildkräutersalat
- 1 Päckchen Trüffelföhl
- 1 Stückchen Hartkäse^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- 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 495kcal, Fett 23.2g, Kohlenhydrate 53.2g, Eiweiß 17.5g



1. Zutaten vorbereiten

In einem kleinen Topf 500ml Wasser zum Kochen bringen und die **1/2 des Brühgewürzes** einrühren. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen.



4. Dressing anrühren

1EL Essig (bevorzugt Balsamico- oder Rotweinessig) mit 1/2TL Salz sowie je 1 Prise Pfeffer und Zucker verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat, dann 2EL Olivenöl untermischen.



2. Pasta und Zucchini garen

Eine große Pfanne stark erhitzen. Die **Zucchini**, den **Knoblauch**, den **Salbei** und die **Ravioli** hineingeben, **300ml Brühe** angießen und abgedeckt 4-5Min. köcheln lassen.



3. Zutaten schneiden

Die **Tomate** fein würfeln. Den **Sauerampfer** in Streifen schneiden.



5. Pasta fertigstellen

1/2TL Mehl über das **Gemüse** und die **Ravioli** stäuben und unterrühren. Esslöffelweise **Brühe** untermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



6. Salat mischen

Die **Tomaten**, den **Sauerampfer** und den **Wildkräutersalat** mit dem **Dressing** vermengen, mit Salz und Essig abschmecken. Die **Ravioli** mit dem **Trüffelöl** beträufeln und den **Käse** frisch darüberreiben, den **Salat** als Beilage dazu servieren.