



Ricotta-Spinat-Ravioli und Aubergine

in fruchtiger Tomaten-Oliven-Sauce



ca. 25min



2 Personen

Sind deine Geschmacksknospen bereit für die ultimative Ravioli-Show? Noch mal kurz tief durchatmen, das Publikum tobt, die Nerven flattern ... und dann geht's auch schon los: Eine seidig-cremige Sauce aus Aubergine und Tomate, raffiniert mit aromatischem Pesto und frischen Kräutern abgerundet, umschmeichelt die heiß geliebten Teigtäschchen. Noch ein wenig Käse drüber gehobelt und - Vorhang auf! Applaus!

- 1 Aubergine
- 1 Fleischtomate
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum & Oregano
- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 557kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 57.6g, Eiweiß 18.0g



1. Zutaten vorbereiten

4. Sauce pürrieren

2. Gemüse garen

5. Pasta kochen

3. Pesto unterrühren



6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.