



Ricotta-Spinat-Ravioli und Aubergine

in fruchtiger Tomaten-Oliven-Sauce



ca. 25min



2 Personen

Sind deine Geschmacksknöpfe 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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig 17

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



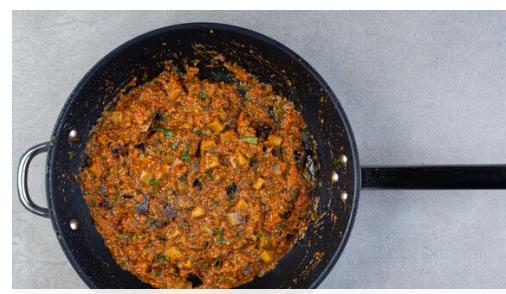
1. Zutaten vorbereiten



2. Gemüse garen



3. Pesto unterrühren



4. Sauce pürieren



5. Pasta kochen



6. Käse reiben

Die **1/2 des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **1/2 des Basilikums** mit 1EL Balsamicoessig in die Pfanne geben und mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren. Das **Gemüse** zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und nach Belieben etwas **Pastawasser** unterrühren.