



Ricotta-Ravioli mit Zucchini und Lauch

in cremiger Sauce mit Tomaten und Dill



ca. 20min



2 Personen

Halt, stopp! Bevor du weiterliest: Vergiss alles, was du über Ravioli weißt! Fertiggericht? Mitnichten! Dosenfutter? Nicht bei uns! Heute verleihen wir den mit Ricotta und Spinat gefüllten Teigtäschchen nämlich ein ganz neues, modernes Image. Die sahnig-cremige Sauce aus Crème fraîche, erquickender Zitrone und frischem Gemüse spielt dabei eine nicht unbedeutende Rolle ... Neugierig geworden? Dann überzeug dich selbst!

Was du von uns bekommst

- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli 1,3,7
- 1 Stange Lauch
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 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 599kcal, Fett 30.8g, Kohlenhydrate 60.5g, Eiweiß 17.6g



1. Gemüse schneiden



2. Gemüse braten



3. Tomaten hinzufügen



4. Pasta kochen



5. Zutaten vorbereiten



6. Fertigstellen & servieren