



Ricotta-Ravioli mit Zucchini und Lauch

in cremiger Sauce mit Tomaten und Dill



ca. 20min



3-4 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

- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli 1,3,7
- 2 Stangen Lauch
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 20g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

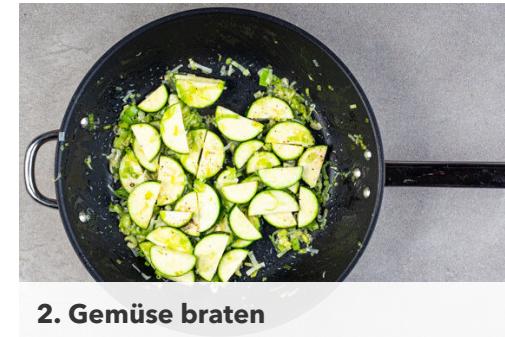
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 30.7g, Kohlenhydrate 59.2g, Eiweiß 17.4g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** ebenfalls längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Die **Crème fraîche**, den **Zitronensaft**, **1-2TL Zitronenschale** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und mit dem **Gemüse** vermengen, dann die **Pasta** unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem **Dill** garniert servieren.