

Cremige RAVIOLI

mit Tomatensoße und Paprika ♥

HERZHAFT • CREMIG • MEDITERRAN ♥

Cremige Ravioli in einer aromatischen Tomaten-Paprika-Soße – verfeinert mit Parmesan und frischem Basilikum.

Ein Wohlfühlgericht für die ganze Familie!



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 500 g frische Ravioli (z. B. mit Ricotta-Spinat-Füllung)
- 1 bis 2 Paprikas
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 200 ml Kochsahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- Frischer Basilikum



ZUBEREITUNG

- 1 Die Ravioli nach Packungsanweisung bissfest garen und anschließend abgießen.
- 2 Die Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
- 3 Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 4 Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 5 Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 6 Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.
- 7 Den Knoblauch kurz mit braten.
- 8 Paprika mit anbraten.
- 9 Das Tomatenmark einrühren und etwa eine Minute mit rösten.
- 10 Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- 11 Die Kochsahne angießen und gut verrühren.
- 12 Den Parmesan einrühren und schmelzen lassen.
- 13 Mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 14 Die Ravioli vorsichtig unter die Soße heben.
- 15 Alles nochmals 2–3 Minuten erwärmen.
- 16 Auf Tellern anrichten.
- 17 Mit frischem Basilikum und Parmesan garnieren und sofort servieren.



TIPP: Dazu passt ein frischer grüner Salat und ein Glas Weißwein – buon appetito!



Guten Appetit! ♥



für
4 PERSONEN

