



Camping-Ravioli

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Gefüllte Pasta, Ricotta	800
Spinat	g
Basilikum, frisch	15 g
Tomaten, passiert	400 g
Pfeffer, schwarz	
Pastagewürz	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Ravioli darin ca. 4 Min. garen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
3. Ravioli in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Passierte Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Pastagewürz würzen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Camping-Ravioli auf Tellern verteilen und mit frischem Basilikum servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Ravioli kannst du schnell und einfach über deinem Campingkocher zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	457 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	8 g