Ravioli mit Basilikumöl

Zeit gesamt 20min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pinienkerne	2 EL
Basilikum, frisch	40 g
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Strauchtomaten	2 St.
Gefüllte Pasta, Tomate	500 g
Parmesan, gerieben	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, kleine Pfanne, Sieb, Pürierstab

1. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Pinienkerne fettfrei ca. 2 Min. anrösten. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen und grob hacken.

2. In einem hohen Gefäß Pinienkerne mit Basilikum, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

4. Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen und im Topf mit Basilikumöl und Tomaten vermengen. Ravioli in Basilikumöl mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	465 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g