



# Ravioli mit Ricotta in Sahnesauce

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Strauchtomaten 2 St.

Zwiebeln, rot 1 St.

Honig 8 g

Olivenöl 4 EL

Pfeffer, schwarz

Schlagsahne 100 g

Rahmspinat, tiefgefroren 400 g

Gefüllte Pasta, Ricotta  
Spinat 800 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Inzwischen Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einer Schüssel Honig mit 2 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten mit der Honig-Öl-Marine vermischen und zum Durchziehen beiseitestellen.
3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 3 Min. anschwitzen. Mit Sahne ablöschen, Tomaten und Rahmspinat untermischen und alles ca. 5 Min. einköcheln. Inzwischen Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen.
4. Ravioli in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und direkt mit der Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	20 g