



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