Frische Ravioli mit würzigem Sugo aus Tomatensoße und mariniertem Mozzarella

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	3 EL
Zucker	1 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Tomaten, geschält aus der Dose	800 ml
Wasser	100 ml
Salz	
Mozzarella	2 St.
Oregano, getrocknet	
Pfeffer, schwarz	
Gefüllte Pasta, Ricotta Spinat	800 g
Butter	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Frühlingszwiebeln mit Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Min. glasig anbraten.

2. Alles mit Zucker bestreuen, kurz schmelzen lassen und mit Rotwein ablöschen. Den Wein auf hoher Stufe komplett einkochen und geschälte Tomaten und Wasser zugeben. Die Soße aufkochen, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und Soße ca. 15 Min. einköcheln. Gelegentlich umrühren, dabei Tomatenstücke mit einer Gabel zerkleinern.

3. Derweil in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Mozzarella trocken tupfen und in ca. 0,5 cm große Stücke würfeln oder mit den Händen grob zerreißen. Mozzarella mit Oregano und 1 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Wenn die Soße ca. 10 Min. kocht, Ravioli ins siedende Salzwasser geben und ca. 5 Min. al dente garen (das Wasser darf dabei nicht sprudelnd kochen).

5. Inzwischen Tomatensugo mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ist die Soße zu dickflüssig, kannst du nach Belieben etwas vom Kochwasser zugeben.

6. In einer Pfanne Butter und Oregano auf mittlerer Stufe erhitzen. Ravioli in ein Sieb abgießen, sofort zur Oreganobutter geben und ca. 1 Min. vorsichtig darin schwenken. Ravioli und Soße auf tiefen Tellern anrichten und mit mariniertem Mozzarella bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	786 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	33 g