



Ravioli mit Ofen-Tomaten

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	1 kg
Öl	3 EL
Honig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Knoblauchzehen	1 St.
Tomatenmark	70 g
Ravioli mit Tomatenfüllung, frisch	1 kg
Schlagsahne	200 g
Mozzarella	250 g
Basilikum, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Pfanne, große Auflaufform

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen, halbieren und in einer Schüssel mit 1 EL Öl, Honig und Salz und Pfeffer vermischen. In einer Auflaufform ca. 20 Min. im Ofen backen.
2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und Frühlingszwiebeln in ca. 1 cm dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Min. anbraten. Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben und weitere ca. 2 Min. braten. Ravioli ins kochende Salzwasser geben, Hitze reduzieren und ca. 5 Min. ziehen lassen.
4. Sahne zu den Frühlingszwiebeln gießen, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln. Pasta abgießen und dabei 1 Tasse Kochwasser abschöpfen.
5. Mozzarella abgießen und in kleine Stücke zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Tomaten aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
6. Ravioli zur Soße geben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Soße mit Kochwasser strecken. Nudeln mit Soße auf Tellern anrichten, Ofen-Tomaten darauf verteilen und mit Basilikum und Mozzarella bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Aufgrund ihres hohen Wassergehalts hat die Tomate eine sehr hohe spezifische Wärmekapazität. Das Ergebnis: Die Tomate speichert die Hitze aus dem Backofen viel länger als beispielsweise Teig oder Käse. Hier besteht wirklich Verbrennungsgefahr, also bitte etwas Geduld!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	908 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	36 g