



# Gefüllte Pasta mit Ofentomaten, Mozzarella und Basilikum

 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung

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.

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.

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.

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.

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.

Ravioli zur Sauce geben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Sauce mit Kochwasser strecken. Pasta mit Sauce auf Tellern anrichten, Ofentomaten darauf verteilen und mit Basilikum und Mozzarella bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Aufgrund des 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	608 kcal		
Kohlenhydrate	58 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	26 g	Fette	33 g