

Ravioli mit Basilikumöl





Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Pinienkerne	2 El
Basilikum, frisch	40 g
Knoblauchzehen	1 St
Olivenöl	100 m
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahle	en
Strauchtomaten	2 St
Gefüllte Pasta, Tomate	500 ք
Parmesan, gerieben	4 El

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, kleine Pfanne, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Pinienkerne fettfrei ca. 2 Min. anrösten. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen und grob hacken.
- 2. In einem hohen Gefäß Pinienkerne mit Basilikum, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser aufkochen. Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 4. Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen und im Topf mit Basilikumöl und Tomaten vermengen. Ravioli in Basilikumöl mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	465 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g