Ravioli mit Büffelmozzarella auf geschmorten Tomaten mit Basilikum und Grissini-Crunch

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	4 EL
Fleur de Sel	1 g
Zucker	
Aceto Balsamico	50 ml
Salz	
Basilikum, frisch	50 g
Gefüllte Pasta, Büffelmozzarella	500 g
Premium Oliven mit Zitrone	4 EL
Grissini	40 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 2–3 Min. anbraten, sodass sie leicht braun werden. Tomaten zugeben und mit Fleur de Sel, Zucker und Balsamico abschmecken.

2. Inzwischen in einem Topf ca. 4–5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Basilikum waschen, trocken schütteln und 4 schöne Spitzen zum Dekorieren beiseitelegen. Restliche Blätter zupfen, in sehr feine Streifen schneiden und zu den eingekochten Tomaten geben.

3. Ravioli ins sprudelnd kochende Salzwasser geben und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. al dente garen. Derweil in einer weiteren Pfanne restliches Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Fertige Ravioli mithilfe einer Schaumkelle entnehmen und tropfnass zum Olivenöl in die Pfanne geben. Vorsichtig durchschwenken und mit etwas Fleur de Sel würzen.

4. Geschmorte Tomaten und Ravioli in tiefen Tellern anrichten und mit Oliven garnieren. Grissini als Crunch direkt über die Teller bröseln und mit Basilikumspitzen garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Kochwasser für die Ravioli sollte intensiv gesalzen sein, da Pasta nach dem Kochen kein Salz mehr aufnimmt und sonst schnell fad schmeckt. Grundsätzlich gilt: 1 Liter Wasser je 100 g Nudeln und ca. 1 TL Salz pro Liter Wasser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	242 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g