



# Ravioli mit Ricotta in Sahnesauce

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Strauchtomaten	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Honig	8 g
Olivenöl	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	100 g
Rahmspinat, tiefgefroren	400 g
Ravioli mit Ricotta- Spinatfüllung, frisch	800 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Inzwischen Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einer Schüssel Honig mit 2 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten mit der Honig-Öl-Marine vermischen und zum Durchziehen beiseitestellen.
3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 3 Min. anschwitzen. Mit Sahne ablöschen, Tomaten und Rahmspinat untermischen und alles ca. 5 Min. einköcheln. Inzwischen Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen.
4. Ravioli in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und direkt mit der Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 587 kcal

---

Kohlenhydrate 78 g

---

Eiweiß 22 g

---

Ballaststoffe 6 g

---

Fette 20 g

---