



Ravioli mit Wurzelgemüsejus und Basilikum

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Suppengemüse	1 Bund
Olivöl	2 EL
Tomatenmark	3 EL
Zucker	
Salz	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rotwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	400 ml
Basilikum, frisch	15 g
Gefüllte Pasta, Tomate	800 g
Butter	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Vom Suppengemüse Karotten und Sellerie waschen, schälen, Enden der Karotten entfernen und beides klein würfeln. Lauch gründlich waschen, längs halbieren, vierteln und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. anbraten. Karotte und Sellerie zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Tomatenmark und 1 Prise Zucker untermischen und ca. 1 Min. unter Rühren mitbraten. Lauch zugeben, salzen, pfeffern, mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Gemüsebrühe zugeben, aufkochen und ca. 15 Min. ohne Deckel auf mittlerer Stufe köcheln. Dabei hin und wieder umrühren.
3. Derweil im Topf etwa 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen und fein zupfen.
4. Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. Anschließend Ravioli in ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen. Im gleichen Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 1 Min. aufschäumen lassen, Ravioli zugeben, salzen und kurz in der Butter schwenken.
5. Gemüsejus mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und nach Belieben etwas vom Kochwasser untermischen. Sauce und Ravioli auf tiefen Tellern anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Butter nach dem Aufschäumen auch so lange erhitzen, bis sie zur Nussbutter wird. Dabei karamellisiert der Molkeanteil in der Butter und die typischen nussigen Aromen entwickeln sich.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	566 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	17 g