Ricotta-Spinat-Ravioli mit Paprikasauce und mariniertem Mozzarella

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	1 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Zitronen	0.5 St.
Butter	3 EL
Zucker	
Tomatenmark	70 g
Gemüsebrühe	200 ml
Pfeffer, schwarz	0.5 TL
Gemüsegewürz	1 TL
Mozzarella	250 g
Olivenöl	1 EL
Gefüllte Pasta, Ricotta Spinat	800 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale abreiben.

2. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel zugeben und ca. 2 Min. braten. Paprikawürfel und 1 Prise Zucker zugeben und weitere ca. 2 Min. braten. Tomatenmark zugeben, mit anrösten und mit Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsegewürz abschmecken.

3. Mozzarellakugeln vierteln und in der Schüssel mit 1 EL Olivenöl, 1 TL Zitronenabrieb, ezwas Gemüsegewürz und je 1 Prise Salz und Pfeffer marinieren.

4. Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 6 Min. al dente garen. 1 Kelle Nudelkochwasser zur Sauce geben. Sauce in ein hohes Gefäß geben und kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend wieder in die Pfanne geben.

5. Ravioli abgießen, zur Sauce in die Pfanne geben und vorsichtig unterheben. Ravioli auf Tellern anrichten, Mozzarellaviertel darauf verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	773 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	32 g