



Ricotta-Spinat-Ravioli mit rotem Grillgemüse und Mozzarella



 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	1 EL
Karotten	2 St.
Strauchtomaten	4 St.
Spitzpaprika	2 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Öl	2 EL
Zucker	1 EL
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, frisch	800 g
Mozzarella	250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Schöpfkelle

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 0,5 l Salzwasser auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen.
2. Karotten waschen, schälen, diagonal in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten waschen, vierteln und Strunk entfernen. Spitzpaprikas waschen, längs halbieren, Strunk und Kerne entfernen und diagonal in große Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und in Viertel schneiden.
3. Im kochenden Wasser Karotten ca. 5 Min. bissfest angaren, mit der Schöpfkelle aus dem Kochwasser holen und in einer Schüssel beiseitestellen, Kochwasser aufheben. Gemüse zu den Karotten in die Schüssel geben und mit 2 EL Öl, 1 EL Zucker und Salz vermengen. Alles auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und im Ofen für ca. 12 Min. backen. Ofen ausschalten.
4. Karottensud im Topf mit ca. 3 l Salzwasser auffüllen und zum Kochen bringen. Ravioli im Kochwasser ca. 6 Min. garen und in ein Sieb abgießen. Mozzarella zu den Ravioli geben und kurz durchschwenken.
5. Ofengemüse vorsichtig aus dem Ofen holen, auf Tellern verteilen, Ricotta-Spinat-Ravioli darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Info: In der italienischen Küche gibt es neben Ravioli noch weitere gefüllte Pastasorten wie Tortellini oder Cappelletti. Vergleichbar sind schwäbische Maultaschen, russische Pelmeni, polnische Piroggen sowie chinesische Jiaozi und Wan Tan.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	751 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	27 g