

Italienischer Raviolisalat

mit Brokkoli und Basilikumöl



ca. 20min



3-4 Personen

Lange Zeit fristeten Ravioli ein trauriges Dasein eingesperrt in Dosen. Diese Zeiten sind glücklicherweise vorbei! Heute dürfen sie, mit Tomaten gefüllt und begleitet von zartem Brokkoli, in einer cremigen Sauce mit frischen Tomaten glänzen. Mit einem feinen Basilikumöl beträufelt und mit geriebenem Käse bestreut ein köstliches Ereignis!

Was du von uns bekommst

- 150g Crème fraîche ⁷
- 50ml Basilikumöl
- 2 Brokkoli
- 250g Kirschtomaten
- 500g Tomatenravioli
- 60g italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 49.2g, Eiweiß 24.5g



1. Brokkoli schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Den **Brokkolistrunk** schälen und in kleine Stücke schneiden.



4. Ravioli kochen

Sobald der **Brokkoli** bissfest ist, die **Ravioli** hinzugeben und weitere 2-3Min. köcheln lassen. In ein Sieb abgießen und alles wieder zurück in den Topf geben.



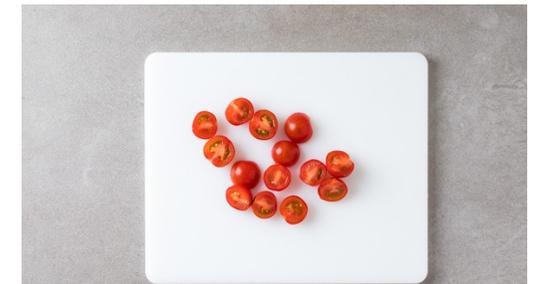
2. Brokkoli kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Brokkoli** hinzufügen ca. 3Min. kochen. Der **Brokkoli** soll noch sehr bissfest sein.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Tomaten schneiden

Währenddessen die **Tomaten** halbieren.



6. Fertigstellen

Den **Brokkoli** und die **Ravioli** mit den **Tomaten**, der **Crème fraîche** und 100ml Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Den **Raviolisalat** mit dem **geriebenen Käse** und dem **Basilikumöl** servieren.