Pomìto

Ravioli mit Caprese-Füllung



Vorbereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Basilikum: nach Belieben
- Mozzarella: 1
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Parmesan: 80 gr
- Salz und Pfeffer: nach Belieben
- frischen Nudelteig: 200 gr

Vorbereitung

1. Für die Füllung in einem Mixer 3/4 des gewürfelten Mozzarella, die ***Pomìto Passierte Tomaten***, den Parmesan, natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer mixen.
2. Danach das Ganze bei großer Hitze mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch, Salz und frischem Basilikum garen.
3. In der Zwischenzeit einen klassischen Nudelteig (1 Ei pro 100g Mehl) dünn ausrollen, nach Belieben mit der zuvor zubereiteten Füllung zu Ravioli verarbeiten.
4. Die Ravioli in kochendem Salzwasser garen und mit Tomatensauce, dem restlichen Mozzarella, geriebenem Parmesan, frischem Basilikum und nativem Olivenöl extra servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

L+ Passierte Tomaten 180 gr

