

# Ravioli in Tomatensauce

Die Ravioli in Tomatensauce sind ein schnelles und leichtes Rezept auch für Anfänger. Das Gericht ist im Handumdrehen zubereitet und schmeckt wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Ravioli</a> (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
	Olivenöl
500 g	<a href="#">Tomaten</a> (passierte)
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Essig
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Italienische Kräuter

## Zubereitung

1. Für die **Ravioli in Tomatensauce** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken.
2. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch kurz glasig andünsten. Die passierte Tomaten hinzugeben, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen.
3. Die Ravioli nach Packungsangabe kochen und abseihen.
4. Abschließend das Schlagobers in die Tomatensauce einrühren und mit den getrockneten italienischen Kräutern verfeinern. Die Ravioli auf Teller anrichten und mit der Sauce servieren.

## **Tipp**

Die Ravioli in Tomatensauce mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum Blätter dekorieren.