

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	Ravioli (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
	Olivenöl
500 g	Tomaten (passierte)
1 TL	Zucker
1 EL	Essig
	Salz und Pfeffer
150 ml	Schlagobers
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.