Ravioli-Suppe

Die Ravioli-Suppe mit Faschiertem (Hackfleisch) ist ein kreatives Suppen-Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

250 g	Rinderfaschiertes (oder vom Schwein oder gemischt)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
500 g	Tomaten (oder passierte Tomaten)
125 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Basilikum (klein gehackt)
250 g	Ravioli (mit Käsefüllung vom Kühlregal)
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für die **Ravioli-Suppe** mit Faschiertem (Hackfleisch) die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die Tomaten waschen und klein zerschneiden, Basilikum fein zerhacken.

2. Das Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen und das Faschierte einige Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und zirka 3 Minuten mitdünsten. Jetzt das Tomatenmark, Tomaten und Basilikum zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zirka 10-12 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Die Ravioli zugeben und zirka 5 Minuten garen lassen, nochmals abschmecken. Die Ravioli-

Suppe in Teller anrichten und nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen und Basilikum-Blätter dekorieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung hier bestellen

Tipp