Schnelle Ravioli mit Tomatensauce

Die schnellen Ravioli mit selbstgemachter Tomatensauce gelingen rasch und schmecken köstlicher als Ravioli aus der Dose.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

500 g	Ravioli (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
500 g	Tomaten passiert
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Aceto Balsamico rosso
0.5 TL	Zucker
2 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
150 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **schnellen Ravioli mit Tomatensauce** die fertigen Ravioli aus dem Kühlregal in Salzwasser nach Packungsanleitung gar kochen, abseihen und beiseite stellen.

2. Die geschälten und klein gehackten Zwiebeln und Knoblauch in einem Kochtopf mit Olivenöl einige Minuten glasig dünsten und den Zucker kurz karamellisieren lassen. Passierte Tomaten und Tomatenmark zugeben. Die italienischen Kräuter und Essig zugeben und zirka 3 Minuten köcheln lassen. Abschließend das Schlagobers einrühren, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Ravioli zur Tomatensauce geben und kurz ziehen lassen. Die Ravioli mit Tomatensauce in tiefe Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die Ravioli nach Belieben mit geriebenen Parmesan garnieren.