

Ravioli-Onepot aus dem Thermomix®



© Ravioli-Onepot - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



6 Portionen

Partyfood und Soulfood zugleich

Typ: Statt Erbsen könnt ihr auch Dosen-Champignons oder Mexico-Mix verwenden.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	2 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	200 g	Möhren
<input type="checkbox"/>	10	Blätter frisches Basilikum
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>	100 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	1	Dose stückige Tomaten (400 g)
<input type="checkbox"/>	10 g	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	1 TL, gestrichen	Salz
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	150 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	200 g	Milch (1,5 % Fett)
<input type="checkbox"/>	200 g	Kochsahne (7 % Fett)
<input type="checkbox"/>	1	Dose Erbsen (200 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	400 g	Ravioli (Kühlregal; z.B. Ziegenfrischkäse mit Honig)

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel vierteln. Möhren waschen, putzen, ggf. schälen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Basilikum und Möhren in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 hacken. Herunterschieben. Öl zu geben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
2. Tomatenmark, Tomaten, Gemüsebrühepaste, Salz, Pfeffer, Wasser und Milch zugeben und 5 Min./100 °C/Stufe 1,5 kochen. Sahne zugeben und 10 Sek./Stufe 6 pürieren.
3. Erbsen abgießen, mit Ravioli in den Mixtopf zugeben, mit dem Spatel umrühren und 15 Min./90 °C/ Linkslauf/Rührstufe garen. In Schalen servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 455 kcal - 17 g E - 20 g F - 51 g KH