



Megasnelle aubergineravioli

met cherrytomatensaus en rucola



ca. 25min



2 personen

De Italianen bewijzen keer op keer dat een superlekker gerecht niet ingewikkeld hoeft te zijn. Met deze snelle ravioli in een saus van gestoofde cherrytomaten en paprika laten we je dat graag zien en proeven. Het gerecht van vandaag staat namelijk in een mum van tijd op tafel en dankzij de ravioli, de saus, rucola en kaas heb je een supersimpel, maar heerlijk gerecht dat iedereen aan tafel zal weten te waarderen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1x cherrytomaten
- 1x rucola
- 1 pak aubergineravioli met basilicum van de Pastafabriek 1,3,6
- 1 blokje Italiaanse harde kaas 3,7

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- boter of margarine
- suiker

Kookgerei

- grote kookpan
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok met deksel
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 509.0kcal, vet 20.4g, eiwit 20.1g, koolhydraten 57.4g



1. Ui snijden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **ravioli**. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel de **tenen knoflook** en kneus ze met een zwaar voorwerp of de vlakke kant van een mes.



4. Saus maken

Verhit 1tl olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **ui**, **knoflook** en **paprika** met een snufje zout en suiker toe. Roerbak 4-5min totdat de **uien** zacht en glazig zijn. Voeg dan de **cherrytomaten** met 2el water toe. Leg een deksel op de pan en stoof de **tomaatjes** 3-4min tot ze zacht zijn.



2. Paprika snijden

Snijdt de **paprika** doormidden, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika** in kleine blokjes.



5. Ravioli koken

Voeg de **ravioli** voorzichtig toe zodra het water kookt en kook ze op matig-middellaag vuur 4-5min tot ze beetgaar zijn. Giet af in een vergiet en houd de **ravioli** warm. Roer er eventueel 1el olijfolie door om plakken te voorkomen.



3. Tomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Was de **rucola** grondig.



6. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Meng de **rucola** met 1-2el azijn, 1el olijfolie, zout, peper en de **helft van de kaas**. Haal de **tenen knoflook** uit de **tomatensaus** en voeg de **ravioli** toe. Roer door en breng de **pasta** op smaak met 1-2tl (plantaardige) boter, zout en peper. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de geraspte kaas** en de **salade** ernaast.