




Ravioli Broccoli Mandeln in Tomaten Basilikum Butter

Zubereitung:

Die Ravioli laut Packungsangabe kochen,
in der Zwischenzeit die Tomaten schälen und in Würfel schneiden.
Tipp zum Tomaten schälen: Die Tomaten an der Unterseite einritzen, in eine
Schüssel geben
und mit kochendem Wasser überbrühen, ca. 60 Sekunden stehen lassen,
kurz mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut mit einem Messer abziehen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen die Tomaten und den Basilikum dazugeben
mit Salz und Pfeffer würzen und die gekochten Ravioli darin vorsichtig wenden.
Auf einen flachen Teller anrichten und servieren

 20 Min.

 3 Pers.

Zutaten:

1 Packung Ravioli mit Broccoli
Mandel von Strauss
100g Butter
2 Tomaten
2-3 fr. Basilikum Blätter
Salz und Pfeffer