



mosers
BERGWELS

Ravioli mit geräuchertem Wels in Zwiebel-Tomaten Soße

Zutaten für 4 Personen

- Bergwels Ravioli: ca.500g
- Zwiebeln
- Tomaten
- frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz/Chilli

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Frisches Basilikum zupfen. Tomaten in beliebige Stücke schneiden.
2. Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Frisches Basilikum zupfen. Tomaten in beliebige Stücke schneiden.
3. Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Frisches Basilikum zupfen. Tomaten in beliebige Stücke schneiden.
4. Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Frisches Basilikum zupfen. Tomaten in beliebige Stücke schneiden.
5. Zum Schluss geben Sie etwas Kochwasser in die heiße Zwiebelpfanne (nur so viel dass die Ravioli nicht austrocknen – 1-2 Schöpfer), anschließend die Tomaten und die abgossenen Ravioli. Schwenken Sie die Zutaten eine Minute lang, würzen Sie das Gericht nach Belieben mit Chili und frischen Kräutern.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

Weitere Rezepte gibt's auf unserer Homepage.

Bergwels
Rezept Tipp