

## **Ravioli mit scharfer Tomaten Gemüsesauce**

### Zutaten:

4 Eier  
1 kleine Zucchini  
1 Möhre  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 rote Chilischote  
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
ca. 250 g Frischteig-Ravioli  
3 Stängel Basilikum

### Zubereitung:

Zucchini in Streifen schneiden, Möhre, Knoblauch und Zwiebel ebenfalls schälen. Chilischote putzen und nach Belieben entkernen. Zusammen sehr fein würfeln.

Alles in eine Pfanne 24 cm geben, Deckel auflegen, auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Deckel wieder abnehmen und Gemüse unter Rühren anbraten. Gehackte Tomaten zugeben. Dose mit etwas 200 ml Wasser ausspülen und ebenfalls zugeben.

Deckel wieder auflegen und bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten garen.

Olivenöl zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ravioli unterheben, Deckel auflegen, nochmals auf höchster Stufe aufheizen. Von der Kochstelle nehmen und Ravioli ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Basilikumblätter klein zupfen und zum Servieren über die Ravioli geben.

**Guten Appetit!**