

# Ravioli vom Blech mit Spargel und Tomaten

## Für 4 Personen:

1 rote Zwiebel	1 Zitrone	250 g Ravioli
200 g grüner Spargel	100 g Kirschtomaten	1 Zehe Knoblauch
100 ml Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	200 g Ricotta
100 g Pecorino	Basilikum	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen. Das Gemüse in eine große Schüssel geben.

Tortellini oder Ravioli (aus dem Kühlregal) hinzufügen, das Öl hineingießen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Vom Rosmarin die Nadeln abzupfen und hinzufügen. Gut vermengen, sodass alles mit Öl benetzt ist. Auf ein Blech geben und für circa 20 Minuten in den Ofen stellen.

Danach den Ricotta in Nocken auf dem Blech verteilen und den Pecorino darüber reiben. Mit frischem Basilikum verzieren und nochmals mit Salz und Pfeffer sowie nach Geschmack mit Zitronensaft abschmecken.

Zora Klipp am 01. Juni 2021