

ITALIEN

Ravioli con piselli

(ca. 6 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

2 Pakete kleine Ravioli (500 g) [Aldi]	in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung in ca. 7 Minuten al dente kochen; abgießen und abtropfen lassen
200 g Sahne	in einem Topf erhitzen
2 EL Tomatenmark	hinzugeben und auflösen
1 TL Hühnerbrühen-Extrakt und ca. 200 ml (Erbsen-) Wasser	in Teilmengen zugeben
1 kleine Dose Champignons	in Scheiben schneiden und in der Soße erhitzen
ca. 200 g gekochter Schinken	ebenfalls klein schneiden und zur Soße geben
ca. 70 g Schmelzkäse (1/3 Packung)	einrühren und auflösen
	die Ravioli zugeben und erhitzen
mit 2 TL geriebenen Parmesan	abschmecken
1 kleine Dose Erbsen (oder TK-Erbsen)	vorsichtig zugeben

Kalkulation:

2 Pakete Ravioli (à 250 g) [Aldi]	1,50
200 g Sahne	0,35
Tomatenmark / Parmesan / Schmelzkäse	1,00
1 kl. Dose Champignons	0,55
200 g gekochter Schinken	1,09
1 kl. Dose Erbsen	0,39
Umlage für sonst. Zutaten	0,50
	Summe: 5,38
	pro Person: 0,90