

## Ravioli alla peperonata



## Zutaten

- 200 g grobe Bratwürste
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g grüne Paprikaschoten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose MAGGI Ravioli in Tomatensauce
- 30 g Parmesan (gerieben)

## Zubereitung

1. Aus den Bratwürsten das Fleisch herausdrücken und zu kleinen Bällchen formen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Bällchen darin anbraten.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Mit den Paprikawürfeln zu den Fleischklößchen geben. Kurz mitbraten.
3. MAGGI Ravioli in Tomatensauce zugeben, heiß werden lassen und mit Parmesan bestreut servieren.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	557 kcal
Fett	34 g
Protein	23 g

⌚ 15 Minuten

⊕ 3 Portionen