



Ravioli Speciale

Zutaten

- 60 g Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 150 g rote Paprikaschoten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Dose MAGGI Ravioli in pikanter Sauce mit Fleisch
- 3 EL Crème fraîche
- etwas Cayennepfeffer
- etwas Paprikapulver

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschote(n) waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Knoblauch und Paprika darin andünsten. Mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.
3. MAGGI Ravioli in pikanter Sauce und Frühlingszwiebeln zugeben und heiß werden lassen. Mit Crème fraîche garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	343 kcal
Fett	18 g
Protein	10 g

🕒 15 Minuten

⊕ 3 Portionen