

# Ravioli mit Schinkenwurst

## Mit schwarzen Oliven und Tomaten

Zeit: 25 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Pasta

Das sieht nach Urlaub aus und schmeckt auch so! Unser absoluter Geheimitipp bei Fernweh: Mediterrane Ravioli mit Schinkenwurst. 80 % weniger Fett als mit herkömmlicher Schinkenwurst.

## Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

500 g	Ravioli
300 g	Schinkenwurst mit Kalbfleisch
10	schwarze Oliven
30	Cocktailtomaten
10	Salbeiblätter
2 EL	Olivenöl
2 EL	Parmesan
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Schinkenwurst mit Kalbfleisch in feine Streifen schneiden, schwarze Oliven halbieren.
2. Tomaten und Salbeiblätter waschen und trocken zupfen.
3. Die Ravioli nach Packungsanweisung garen.
4. Währenddessen die Schinkenwurst-Streifen in etwas Öl anbraten, Oliven, Salbeiblätter und Cocktailtomaten ganz dazu geben. Zum Schluss die Ravioli in einer Schüssel mit der Soße vermischen.
5. Alles auf einem Teller geben und mit Parmesan bestreuen.