KIKKOMAN

Crispy Ravioli alla napoletana

Gesamtzeit **25 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.114 kJ / 747 kcal

Fett: **41,2 g** Eiweiß: **24,3 g**
Kohlenhydrate: **64,8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Napoletana-Sauce:

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 EL	Tomatenmark
1 TL	brauner Zucker
300 g	passierte Tomaten (Flasche)
2 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
1 TL	italienische Kräuter, gerebelt
	Einige Basilikumblättchen
3 Prisen	Pfeffer aus der Mühle

Für die Ravioli:

250 g	gefüllte Teigtaschen, z. B. Ravioli, Cappelletti o. ä. (aus dem Kühlregal)
3 EL	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
1	Knoblauchzehe, gehackt
4 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
	Einige Basilikumblättchen
40 g	geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 kleine Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 EL** Tomatenmark - **1 TL** brauner Zucker - **300 g** passierte Tomaten (Flasche) - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **1 TL** italienische Kräuter, gerebelt - Einige Basilikumblättchen - **3 Prisen** Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch fein zerkleinern und in einem Topf im erhitzten Kikkoman Sesamöl anbraten. Tomatenmark zufügen und anrösten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Tomaten, Kikkoman Ramen Suppenbasis und italienische Kräuter zufügen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Basilikum verfeinern und mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

250 g gefüllte Teigtaschen, z. B. Ravioli, Cappelletti o. ä. (aus dem Kühlregal) - **3 EL** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art **1** Knoblauchzehe, gehackt - **4 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl

Ravioli nach Packungsanweisung zubereiten. Kikkoman Panko mit Knoblauch in einer Pfanne im erhitzten Kikkoman Sesamöl 2–3 Minuten rösten.

Schritt 3

Einige Basilikumblättchen - **40 g** geriebener Parmesan

Die Ravioli mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit dem Knoblauch-Panko, Basilikum und Parmesan bestreuen und servieren.