

# 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.