



Hauptgang oder Vorspeise

Ravioli an Tomatensauce gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Ravioli frische, mit Fleischfüllung
250 gr	Speck, geräucht, am Stück
250-300 gr	Emmentaler, kräftige Sorte, gerieben
50 gr	Butter (für Butterflöckli)

Für die Sauce:

2 kg	Pelati (oder frische Tomaten, gehäutet, Strunk entfernt)
1 Dose	Tomatenmark (kleine Dose) oder 1 gehäufter EL Tomatenmark aus der Tube
2 Stück	Zwiebeln gross, schälen und fein hacken
4 Zehen	Knoblauch, geschält und fein gehackt oder gepresst
1/2 Bund	Basilikum, die Blätter fein hacken
2 Zweige	Thymian, Blättchen abgezupft (oder 1/2 TL Thymian getrocknet)
2 Zweige	Oregano, Blätter abgezupft (oder 1/2 TL Oregano getrocknet)
1 Stück	Bouillonwürfel
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Kochbutter
1 dl	Rotwein, schwer (Z.B. Chianti, Cabernet Sauvignon, etc.)

Zubereitung:**Tomatensauce:**Kochbutter, Zwiebeln,
Knoblauch

Die Kochbutter in einer grossen Kasserolle erhitzen und die gehackten Zwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig dünsten.

Tomatenmark

Die Zwiebeln in der Pfanne zur Seite schieben, damit das Tomatenmark auf dem Pfannenboden angeröstet werden kann. Achtung: Es darf dunkelbraun, jedoch nicht schwarz werden (es wird sonst bitter).

Rotwein

Mit dem Rotwein ablöschen. Umrühren.

Pelati, Basilikum, Oregano,
Thymian, Bouillonwürfel

Die Pelati (Tomaten) sowie die Gewürze (Basilikum, Thymian, Oregano) hinzufügen und umrühren. Den Bouillonwürfel zerbröseln und hinzufügen.

Speck

Den Speck (am Stück) der Sauce hinzugeben und mitköcheln lassen. Die Sauce zuge-
deckt während mindestens einer Stunde auf kleinem Feuer köcheln lassen. (Anmerkung:
je länger Sie die Sauce kochen, desto besser wird sie). Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Backofen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Ravioli

Die frischen Ravioli in Bouillon (oder Salzwasser) nach Anleitung «al dente» kochen.
Kochwasser abgiessen.Gratinform, Ravioli sowie
TomatensauceEine flache, weite Gratinform ausbuttern (oder mit etwas Olivenöl einfetten). Die Ravioli
hineingeben. Den Speck (Schwarte entfernen) in feine Scheibchen schneiden und auf
den Ravioli verteilen) und mit der Tomatensauce gleichmässig übergiessen.

Emmentaler, Butter

Den geriebenen Emmentalerkäse gleichmässig darüberstreuen, mit Butterflöckli belegen
und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-20 Minuten überbacken. Der Käse darf
eine braune Färbung annehmen.**Tipp:**

Der Speck kann weggelassen werden (was ich allerdings schade fände, wegen dem feinen Geschmack des Specks). Anstelle des Specks am Stück könnten auch Speckwürfel (bevor die Zwiebeln gedünstet werden in der Pfanne anrösten) verwendet werden. Wer's gerne etwas pikanter mag, kann ein kleiner Peperoncino in feine Streifen geschnitten der Sauce begeben.