RAVIOLI KICHERERBSE-ZITRONE MIT KNOBLAUCHJOGHURT UND GEMÜSEPAPRIKA

10 Portionen

ZUTATEN

- Hilcona Ravioli Kichererbse-Zitrone, 3 kg
- Gegrillte, leicht säuerlich marinierte rote Spitzpaprika oder rote Paprika, in Streifen geschnitten, 1 kg

JOGHURT-SAUCE

- Griechischer Joghurt, ca. 10 % Fett, 1 kg
- Knoblauch nach Geschmack
- Zitronensaft, 40 ml
- Zitronenabrieb von 3 Bio-Zitronen
- Olivenöl, 100 ml
- Tahini, 80 g
- Optional: Honig oder Zucker, 10-15 g

ZA'TAR-ÖL

- mildes Olivenöl, 300 ml
- Za'atar 45-50 g
- Zitronenabrieb von 1 Bio-Zitrone
- Optional: Chiliflocken

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Knoblauch fein reiben und mit Joghurt, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl verrühren.
2. Tahini einarbeiten und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Honig oder Zucker ausbalancieren.
3. Olivenöl leicht erwärmen, jedoch nicht stark erhitzen. Za'atar, Zitronenabrieb und optional Chiliflocken einrühren.
4. Ravioli nach Verpackung fertig garen und anschliessend mit Olivenöl glasieren.
5. Ravioli mit gegrillten Paprika, Joghurt-Sauce und Gewürzöl anrichten.

TIPP! Das Tahin gibt der Joghurt-Sauce mehr Tiefe und eine leicht nussige Note.