



Spinat-Ravioli-Auflauf

mit geschmolzenem Mozzarella

20-30Min. 2 Personen

Heute gibt es eine weitere Nudelspezialität aus Italien für dich! Diese walnussgroßen Teigecken gibt es mit einer Füllung aus feinem Parmigiano Reggiano-Käse gemeinsam mit der saftigen Tomatensauce, herbem Spinat, Verjus und zart schmelzendem Mozzarella. Bei soviel Käse läuft uns schon das Wasser im Mund zusammen - dir auch?

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Packung Rucola
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Schalotten
- Frischer Basilikum & Rosmarin
- 1 Päckchen Verjus
- 1 Packung Käse-Ravioli ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 630.0kcal, Fett 39.9g, Eiweiß 24.7g, Kohlenhydrate 42.3g



1. Schalotten schneiden



2. Sauce mischen



3. Mozzarella vorbereiten



4. Auflauf füllen



5. Auflauf backen



6. Salat mischen

Den **Spinat** mit der **Tomatensauce** und den **Käse-Ravioli** mischen und in eine große Auflaufform füllen.

Den **Mozzarella** über die **Sauce** verteilen und im Ofen für ca. 15-20Min. backen, bis die **Sauce** Blasen wirft und der **Käse** goldgelb verlaufen ist.

Inzwischen die **Basilikumblätter** vom Stängel streifen und in feine Streifen schneiden und mit 1El Olivenöl, 1TL Essig und 1 Prise Salz sowie dem **Rucola** mischen. Den **gebackenen Ravioli-Auflauf** mit **Rucola** garniert servieren.