



Brokkoli-Tortelli-Gratin

mit frischer Tomatensauce



ca. 30min



2 Portionen

Was ist das Schöne an Tortelli? Natürlich das Reinschauen! Und genau das machen wir heute noch ein bisschen spannender: Sie werden zuerst mit einer fein-würzigen Käse-Panko-Panade ummantelt, bevor sie im Ofen so richtig schön knusprig werden dürfen. Ebenfalls mit Röstaroma präsentiert sich ganz unverblümt der Brokkoli. All diesen Köstlichkeiten stellst du passend eine selbst gemachte Tomatensauce zur Seite. Zu Tisch!

Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt³
- 50g Panko-Paniermehl
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli^{1,2,3}
- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei¹
- 1TL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 762kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 88.1g, Eiweiß 36.4g



1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Brokkoliröschen** in mundgerechte Stücke schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in kleine Würfel schneiden.



2. Käse reiben

Den **Käse** fein hacken.



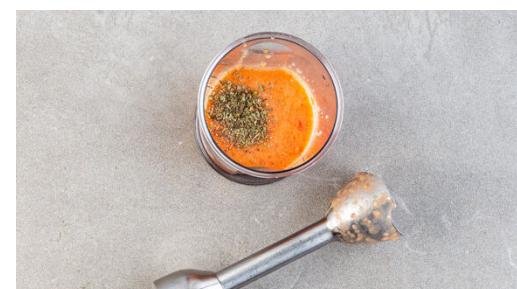
3. Tortelli panieren

1 Ei verquirlen. Auf einem tiefen Teller das **Panko-Paniermehl** mit 1TL Mehl, **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** und der **½ des Käses** vermengen. Die **Tortelli** einzeln im Ei wenden, kurz abtropfen lassen und anschließend im **Panko-Mix** panieren.



4. Tortelli gratinieren

Den **Brokkoli** und die **Tortelli** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, dann 12-15Min. im Ofen backen, bis der **Brokkoli** gar ist und die **Tortelli** goldbraun und knusprig sind.



5. Sauce zubereiten

Inzwischen die **Tomaten** vierteln. Den **Knoblauch** schälen und mit den **Tomaten**, 1EL Olivenöl, ½TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß pürieren. **1 kräftige Prise Gewürzmischung** unterrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Tortelli garnieren

Die **Tortelli** und den **Brokkoli** auf den Blechen mit etwas **Tomatensauce** garnieren und mit dem **restlichen Käse** bestreuen. Mit der **restlichen Sauce** servieren.