



Brokkoli-Ravioli-Gratin

mit frischer Tomatensauce



ca. 25min



2 Personen

Was ist das Schöne an Ravioli? Natürlich das Reinschauen! Und genau das machen wir heute noch ein bisschen spannender: Unsere Ravioli werden zuerst mit einer feinwürzigen 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 Brokkoli
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli ^{1,3,7}
- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 713kcal, Fett 25.7g, Kohlenhydrate 78.8g, Eiweiß 37.1g



1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Brokkoliröschen** abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Den holzigen Teil des **Strunks** entfernen. Den **restlichen Strunk** schälen und in kleine Würfel schneiden.



4. Ravioli gratinieren

Den **Brokkoli** und die **Ravioli** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 1-2TL Olivenöl beträufeln, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und 12-15Min. im Ofen backen, bis der **Brokkoli** gar ist und die **Ravioli** goldbraun und knusprig sind.



2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



5. Sauce zubereiten

Die **Tomaten** vierteln und den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und mit den **Tomaten**, 1EL Olivenöl, 1/2TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß pürieren. **1TL Provence-Kräuter** unterrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Ravioli panieren

1 Ei verquirlen. Das **übrige Ei** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Auf einem tiefen Teller das **Panko-Paniermehl** mit 1TL Mehl, der **1/2 der Provence-Kräuter** und der **1/2 des Käses** vermengen. Die **Ravioli** einzeln im **Ei** wenden, kurz abtropfen lassen und im **Panko-Mix** panieren.



6. Ravioli garnieren

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