



## Brokkoli-Ravioli-Gratin

mit frischer Tomatensauce



ca. 25min



3-4 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 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

- 2 Brokkoli
- 3 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Packungen Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli <sup>1,3,7</sup>
- 5 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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 656kcal, Fett 22.0g, Kohlenhydrate 77.7g, Eiweiß 32.3g



**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 zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Jeweils 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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



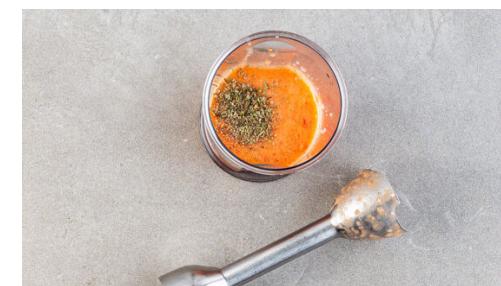
**2. Käse reiben**

Den **Käse** fein reiben.



**3. Ravioli panieren**

Die **Eier** verquirlen. Auf einem tiefen Teller das **Panko-Paniermehl** mit 2TL 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.



**5. Sauce zubereiten**

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



**6. Ravioli garnieren**

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