



Brokkoli-Tortelli-Gratin

mit frischer Tomatensauce



ca. 30min



4 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

- 2 große Brokkoli
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 100g Panko-Paniermehl ²
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 5 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 2TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Lupinen, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 740kcal, Fett 27.2g, Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 34.5g



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 mit 1EL Wasser verquirlen. Auf einem tiefen Teller das **Panko-Paniermehl** mit 2TL Mehl, der **½ der 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 zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Jeweils 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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Sauce zubereiten

Inzwischen die **Tomaten** vierteln. Den **Knoblauch** schälen und mit den **Tomaten**, 2EL Olivenöl, 1TL Zucker und ½TL Salz in einem hohen Gefäß pürieren. Die **restliche 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.