



Ravioli-Zucchini-Auflauf

mit Mozzarella, dazu Fenchelsalat

20-30min 3-4 Personen

Wer kann einem köstlichen Nudelaufauflauf schon widerstehen? Aber warum sollte man auch? Gönn dir heute diesen Glücklichmacher aus mit Ricotta gefüllten Ravioli, die mit einer fein-würzigen Tomaten-Bohnen-Sauce unter zart schmelzendem Mozzarella im Ofen gebacken werden. Dazu gibt es einen knackigen Fenchelsalat.

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 400g passierte Tomaten
- 2 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 500g Ricotta-Spinat-Ravioli 1,3,7
- 2 Mozzarellas ⁷
- 1 Fenchelknolle

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und große Auflaufform
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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 786kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 78.6g, Eiweiß 41.1g



1. Gemüse vorbereiten



2. Gemüse anbraten



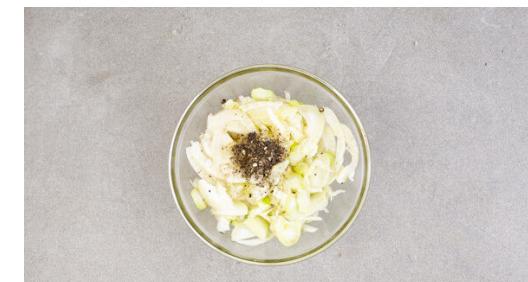
3. Sauce ansetzen



4. Ravioli hinzugeben



5. Auflauf backen



6. Fenchelsalat zubereiten

Die **Ravioli** unter die **Sauce** heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles abgedeckt 2-3Min. sanft köcheln lassen.

Die **Ravioli** mit der **Sauce** in eine große Auflaufform geben. Den **Mozzarella** in kleine Stücke zupfen und auf den **Ravioli** verteilen. Den **Auflauf** im Ofen in 20-25Min. goldbraun backen.

Den **Fenchel** mit einer Reibe oder einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln, die Stiele entfernen. **Tipp:** Man kann den **Fenchel** auch mit einem Messer in hauchdünne Streifen schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **Fenchel** vermengen. Den **Ravioli-Zucchini-Auflauf** mit dem **Fenchelsalat** anrichten und servieren.