



## Ravioli-Zucchini-Auflauf

mit Mozzarella, dazu Fenchelsalat

30-40min 2 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

- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Cannellinibohnen
- 200g passierte Tomaten
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli 1,3,7
- 1 Mozzarella 7
- 1 Fenchelknolle

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und mittelgroße 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 846kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 42.0g



**1. Gemüse vorbereiten**



**2. Gemüse anbraten**



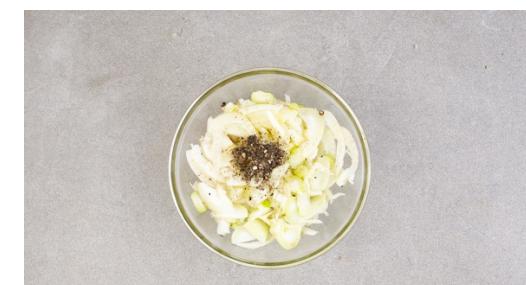
**3. Sauce ansetzen**



**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 mittelgroße 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.