

DINNERLY



Ricotta-Ravioli in Tomatensauce

dazu mit Käse überbackener Brokkoli



20-30min



2 Portionen

Pasta ist einfach super, finden wir. Hier nur einige der Vorteile, die die italienische Teigware mit sich bringt: Sie schmeckt fantastisch, passt zu fast allem, ist ruckzuck zubereitet und sie lässt sich füllen. Letzteres mögen wir besonders gern, deshalb servieren wir heute cremig-käsige Ravioli mit Ricottafüllung. Dazu gibt's eine fixe Tomatensauce und gerösteten Brokkoli aus dem Ofen. Soulfood pur!

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 250g Ricotta-Spinat-Ravioli^{1,3,7}
- 1 Zwiebel
- 1 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 Brokkoli
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 200g passierte Tomaten

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1 Knoblauchzehe
- 1EL Balsamicoessig¹⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

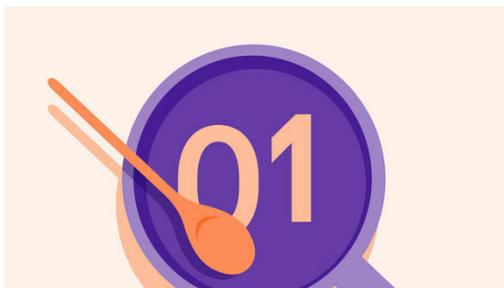
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 569kcal, Fett 24.8g, Kohlenhydrate 59.4g, Eiweiß 22.3g



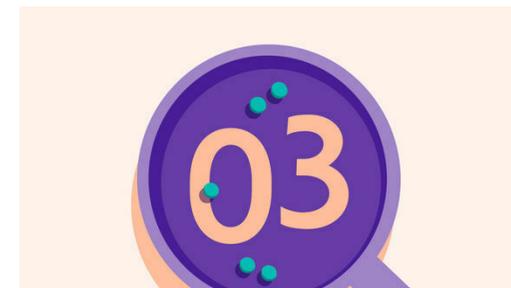
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Ravioli** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



2. Brokkoli vorbereiten

Den **Käse** reiben. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, 1TL **Oregano** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



3. Brokkoli rösten

Den **Brokkoli** im Backofen in 10–13Min. gar und leicht goldbraun rösten. Nach ca. 3Min. Backzeit den **geriebenen Käse** über dem **Brokkoli** verteilen und mitbacken.



4. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Den Knoblauch und die **1/2 des restlichen Oreganos** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit den **passierten Tomaten** ablöschen, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und 1EL Balsamicoessig abschmecken. Die **Tomatensauce** bei niedriger Hitze 3–4Min. köcheln lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Sobald das Wasser kocht, die **Ravioli** hineingeben und 3–4Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, in die **Tomatensauce** geben und untermengen. Den **Brokkoli** auf den **Ravioli** anrichten und mit ggf. **übrigem Käse vom Blech** garniert servieren.



6. Kräuterhexe

Was findet sich in italienischen Restaurants fast immer auf Caprese, Pizza Margherita oder tomatiger Pasta? Na klar – Basilikum. Und auch, wenn der eine oder andere sicher schon selbst auf die Idee gekommen ist, ebendieses Kraut zur Garnitur zu verwenden, sagen wir es netterweise noch mal dazu. Ein paar Basilikumblätter passen optisch und geschmacklich einfach perfekt zu unseren Ravioli!