

Ravioli-Zucchini-Auflauf

mit Mozzarella, dazu Fenchelsalat



20-30Min.



3-4 Personen

Wer kann einem köstlichen Nudelaufbau schon widerstehen? Aber warum sollte man auch? Gönn dir heute diesen Glücksmacher aus mit Mozzarella und Tomate 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 Mozzarellas ⁷
- 400g passierte Tomaten
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Zucchini
- 2 Päckchen Provencekräuter
- 2 Packungen Tomaten-Mozzarella-Ravioli ^{1,3,7}
- 1 Fenchelknolle

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 810.0kcal, Fett 38.0g, Eiweiß 42.1g, Kohlenhydrate 71.7g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** in 0,3-0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse anbraten

Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 4-6Min. anbraten. Die **Zwiebeln** dazugeben und 1-2Min. mitbraten, bis das Gemüse leicht goldbraun ist.



3. Sauce ansetzen

Die Hitze reduzieren und die **Bohnen**, die **passierten Tomaten** und 200ml Wasser in die Pfanne geben. Die **Sauce** nach Geschmack mit **1-2TL Provencekräutern** würzen.



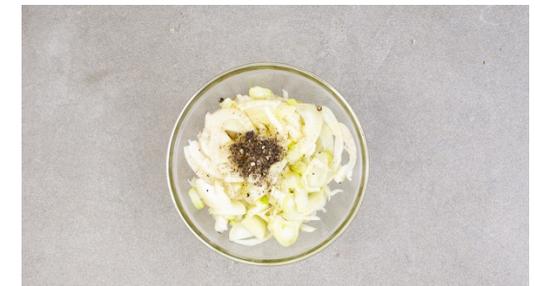
4. Ravioli hinzugeben

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



5. Ravioli backen

Die **Ravioli** mit der **Sauce** in eine Auflaufform geben. Den **Mozzarella** abgießen, mit den Fingern zerrupfen und auf den **Ravioli** verteilen. Den **Auflauf** im Ofen 20-25Min. goldbraun backen.



6. Fenchelsalat zubereiten

Inzwischen den **Fenchel** mit einer Reibe oder einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. **Tipp:** Man kann den **Fenchel** auch mit einem Messer in hauchdünne Streifen schneiden. Aus 2-3EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **Fenchel** mischen. Den **Ravioli-Zucchini-Auflauf** mit dem **Fenchelsalat** anrichten und servieren.