Rezept

Schnelles Ravioli-Gratin mit Spinat

Ein Rezept von Schnelles Ravioli-Gratin mit Spinat, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
50 ml	Gemüsebrühe
	Salz
4	Tomaten
	Pfeffer
1-2 TL	Zitronensaft
	Basilikumblätter zum Garnieren
1	Knoblauchzehe
500 g	TK-Blattspinat
50 g	Sahne
500 g	frische Ravioli mit Käsefüllung (aus dem Kühlregal)
250 g	Mozzarella
	frisch geriebene Muskatnuss
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, in einem Topf im heißen Öl glasig dünsten. Spinat, Brühe und Sahne hinzufügen. Spinat zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 - 12 Min. nach Packungsangabe dünsten.

2. Inzwischen in einem Topf Wasser aufkochen und salzen. Die Ravioli dazugeben, das Wasser noch einmal aufkochen und die Ravioli bei schwacher Hitze ca. 2 Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

3. Spinat mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Zwei Drittel in eine gefettete Auflaufform (ca. 25 × 25 cm) geben. Ravioli und Tomatenscheiben dachziegelartig einschichten. Mit dem übrigen Spinat und Mozzarella bedecken. Gratin im Ofen (Mitte) 10 - 15 Min. überbacken. Mit den Basilikumblättern bestreuen und servieren.