

Artischocken-Spinat-Auflauf

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

150 g frischer Baby-Spinat
400 g Artischockenherzen aus der Dose
2 Esslöffel grünes Pesto
60 ml Gemüsebrühe
100 g Parmesan
600 g frische Ravioli

Für die Alfredosauce

8 Esslöffel Butter
240 ml Schlagsahne
150 g Parmesan

Ravioli, frischer Spinat, würzige Artischockenherzen, cremige Alfredosauce... und das Ganze dann noch überbacken aus dem Ofen? Her damit!

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen.

- 2 -

Spinat waschen und fein hacken. Artischockenherzen abgießen und klein schneiden. In einer Schüssel das Pesto

mit dem Spinat und den Artischockenherzen vermengen.

- 3 -

Für die Alfredosauce: Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Dabei darauf achten, dass sie nicht braun wird. Anschließend Sahne langsam dazu gießen und mit einem Holzlöffel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne-Butter-Mischung einmal aufkochen lassen, dann die Hitzzufuhr verringern. Unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln lassen und anschließend den Topf vom Herd nehmen. Parmesankäse hinzufügen und vollständig mit der Sauce verrühren.

- 4 -

Ravioli nach Anleitung zubereiten.

- 5 -

Gemüsebrühe und Alfredosauce in einer Schüssel vermischen. 1/3 der Sauce auf dem Boden deiner Auflaufform verteilen. Darauf die Hälfte deines Gemüses geben und mit 300 g Ravioli belegen. Diese Schichtung nochmal wiederholen. Auf die zweite Raviolischicht die restliche Sauce geben und die Auflaufform dann für 30 Minuten in den Backofen geben.

- 6 -

Nach Ablauf der Garzeit die Form aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 230 °C schalten, den Auflauf mit geriebenem Parmesan bestreuen und dann für weitere 5-7 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse eine schöne Bräune angenommen hat.