

RAVIOLI-GRATIN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 2 Personen

2 ofenfeste Teller

Butter für die Teller

ca. 400 g Ravioli (Frischteigwaren), z.B.
Mascarpone/Tomaten

Guss:

2 dl Halbrahm

1 Hand voll zarte Spinatblättchen

½ Knoblauchzehe, gepresst

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL geriebener Sbrinz

einige Spinatblättchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Ravioli in siedendem Salzwasser 2-3 Minuten ziehen lassen, abgiessen. In die ausgebutterten Suppenteller verteilen.

2 Für den Guss alle Zutaten im Mixer pürieren. Über die Ravioli giessen, mit Käse bestreuen. In der oberen Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten gratinieren, garnieren.

Statt frischem Spinat 3 Würfel tiefgekühlten Rahm-spinat, angetaut, verwenden.

