



Zucchini-Ravioli

Zutaten

- 400 g grüne Zucchini
- 400 g gelbe Zucchini
- 4 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 5 Stängel Basilikum
- 1 Bund Schnittlauch
- 75 g Feta
- 2 Dosen stückige Tomaten a.d. Dose
- 4 EL Olivenöl
- 2 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin
- 200 g Ricotta
- 60 g Parmesan, am Stück
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zucchini waschen, putzen und mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Thymian, Basilikum und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Blättchen von Thymian und Basilikum abzupfen, Basilikum grob hacken und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Feta grob zerbröseln und Parmesan reiben.
3. Tomaten aus der Dose mit Olivenöl vermengen. Kräuter und MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin hinzugeben und verrühren. Tomatensauce in eine große Auflaufform füllen.
4. Für die Käsefüllung Ricotta, zerkrümelten Feta und geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben. Die Schnittlauchröllchen zugeben, mit Pfeffer abschmecken und alles verrühren.
5. Jeweils 4 Zucchini-Streifen sternenförmig übereinanderlegen, dann einen Esslöffel der Käsemasse in die Mitte geben und die Enden der Zucchini-Streifen über die Käsemasse falten bis die Zucchini-Ravioli gut verpackt sind.
6. Die Zucchini-Ravioli auf die Tomatensauce geben, mit etwas Olivenöl bestreichen und für 25 Minuten im Ofen backen.
7. Ravioli zum Servieren mit Parmesan bestreuen und gezupften Basilikumblättern garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	638 kcal
Fett	53 g
Protein	19 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen