

Hackfleischauflauf mit Ravioli

Zutaten:

500 g Hackfleisch
600 g Ravioli
150 g Spinat (TK)
2 Eier
3 Tomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
1 EL Mehl
80 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl



Zubereitung:

- Tomaten klein würfeln.
- Spinat auftauen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Olivenöl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomaten unterrühren und kurz mitdünsten.
- Salzen, Pfeffern, "Oreganosieren".
- Ravioli in Salzwasser al dente garen.
- Mit kaltem Wasser erschrecken.
- Hackfleisch und Ravioli vermischen.
- 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen.
- Mehl darin kurz anschwitzen lassen.
- Mit Sahne, Wein und Brühe ablöschen.
- Spinat zugeben und aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Die Eier unterrühren.
- Sauce sofort unter das Hackfleisch - Ravioli mengen.
- Masse in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 20 Minuten überbacken.