

Tortellini vom Backblech mit Brokkoli und Ricotta

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g frische Tortellini oder Ravioli
- 200 g Brokkoli
- 100 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 200 g Ricotta
- alternativ: Ziegenfrischkäse
- 100 g Parmesan oder Pecorino
- frisches Basilikum

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Die Stiele schälen und in Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in eine große Schüssel geben. Die Nudeln (Füllung nach Geschmack) hinzufügen, Öl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermengen, sodass alle Zutaten mit Öl benetzt sind. Nudeln gleichmäßig auf einem Blech verteilen. Je nach Größe der Nudeln etwa 10-15 Minuten im Ofen garen. Herausnehmen und den Ricotta auf Nudeln und Gemüse verteilen. Parmesan oder Pecorino darüber reiben und zum Schluss alles mit frischen Basilikumblättern bestreuen.

Tipp:

Für dieses Gericht eignen sich auch Reste aus dem Kühlschrank sehr gut: Zucchini, Aubergine - was gerade so da ist. Im Sommer passt auch Spargel gut zur Ofen-Pasta.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 24.03.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen