



RAVIOLI OVENSCHOTEL MET GEHAKT EN MOZZARELLA

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **1 ui (gesnipperd)**
- **olijfolie**
- **2 tenen knoflook**
- **300 gram rundergehakt**
- **1 el oregano (gedroogd)**
- **2 tl paprikapoeder**
- **500 ml passata**
- **versgemalen zwarte peper**
- **zeezout**
- **175 gram cherrytomaten, gehalveerd + wat extra als garnering**
- **250 gram verse spinazie**
- **500 gram ravioli (vulling naar keuze)**
- **125 gram buffelmozzarella**
- **2 eetlepels groene pesto**
- **olijfolie**
- **verse basilicum**

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220 °C (boven- en onderwarmte).
- Verhit op middelhoog vuur 3 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan.
- Fruit het gesnipperde uitje 2 minuten aan en voeg daarna de knoflook toe. Fruit het geheel nog even mee tot alles glazig is.
- Breng ondertussen een ruime pan met water aan de kook en voeg een flinke snuf zout toe.
- Verhoog het vuur onder de koekenpan en bak het gehakt rul en bruin.
- Breng het gehaktmengsel op smaak met de oregano en het paprikapoeder.
- Giet de passata bij het gehakt en roer alles goed door elkaar.
- Breng de gehaktsaus indien nodig verder op smaak met peper en zout.
- Voeg de gehalveerde tomaatjes toe aan de saus. Zet het vuur laag en laat alles even pruttelen.
- Voeg in delen de spinazie toe en laat deze slinken.
- Kook ondertussen de ravioli gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Giet de pasta af en meng deze door de saus.
- Schep de pasta over in een ovenschaal.
- Scheur de mozzarella in stukjes, meng een derde door de pasta en verdeel de rest eroverheen.
- Verdeel wat gehalveerde tomaatjes over de schotel.
- Druppel de groene pesto erover en zet de ovenschotel 15 minuten in de voorverwarmde oven, tot de mozzarella gesmolten is.
- Garneer de schotel naar smaak met verse basilicum.

Buon appetito!

04-10-2025