



Raffiniertes

Spinat-Ricotta-Bratlinge mit Champignons in Tomatensoße

Zutaten

für 4 Portionen

für die Spinat-Ricotta-Bratlinge

500 g Spinat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
250 g Ricotta
2 Eier
4 EL Mehl
8 EL Semmelbrösel
Salz
Pfeffer

für die Champignons in Tomatensoße

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehe;Knoblauchzehen
500 g Champignons
4 TL Tomatenmark
800 g stückige Tomaten (aus der Dose)
250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Spinat-Ricotta-Bratlinge

Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf in der Hälfte des Olivenöl andünsten. Spinat dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer dünsten, anschließend abtropfen lassen, ausdrücken und hacken.

Ricotta, Ei, Spinat, Mehl und Semmelbrösel in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Bratlinge formen und im Olivenöl goldbraun braten.

Champignons in Tomatensoße

Die Champignons grob zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf in Olivenöl andünsten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren fünf Minuten mitbraten. Tomatenmark und stückige Tomaten hinzufügen. Gemüsebrühe dazugießen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.

Die Champignons in Tomatensoße auf einem Teller anrichten und die Spinat-Ricotta-Bratlinge darüber legen.

Brennwert: 2.039 kJ, 487 kcal · Zeit: ¾ Stunde