



Ravioli-Auflauf

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 33 Personen

Die Ravioli Lagenweise mit dem Käse in die Gratinform geben.

Ca. 15 minuten Backen bei 120° bis der Käse flüssig ist, danach für 5-10 minuten bei 220° Backen bis sich oben eine schöne Kruste bildet.

Quelle: Selbst erfunden

Tags: Fleischgericht, Vegetarisch, Einfach, schnell, benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

4.95 kg Ravioli	Die Ravioli mit dem Käse lagenweise in die Gratinform geben
3.3 kg Bergkäse	Den Käse kleinschneiden und Lagenweise mit den Ravioli in die Gratinform geben

Für Vegis einfach Vegi-Ravioli benützen

Die Tomatensauce der Ravioli kann noch beliebig aufgepeppt werden, z.B. mit Mascarpone

Achtung, Mengenangaben sind noch nicht genau; wird per 6-10-18 finalisiert