



Ravioli aus der Büchse in der Pfanne und im Ofen OSC

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 48 Personen

Die Hälfte der Ravioli im Ofen, die andere Hälfte in der Pfanne

Ewas Bratfett in die Form, Ravioli begeben und darüber Käse raffeln. Ab in den Ofen bei 200° ca. 30 Minuten.

Reibkäse in Schale bereitstellen

12 kg Ravioli

960 g Reibkäse

480 g Erbsen tiefgefrorene Erbsen unter die Ravioli mischen