

## Ravioli-Auflauf von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 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: Einfach, Vegetarisch, schnell, Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Paprika, Muskatnuss

---

1.5 kg Ravioli	Die Ravioli mit dem Käse lagenweise in die Gratinform geben
1.0 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