Ravioli al forno

Aufläufe » Nudel-Aufläufe

Zutaten (2 Personen)

» 1 gr. Dose Ravioli
» 250g Mozzarella
» Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 1 Bd. Basilikum

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Die Hälfte der Ravioli in Tomatensoße in eine flache Auflaufform geben. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

2. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Je die Hälfte Basilikum und Mozzarella auf den Ravioli verteilen. Die restlichen Ravioli darüber geben und mit den restlichen Mozzarellascheiben belegen.

3. Ravioli im Ofen ca. 20min backen. Mit dem restlichen Basilikum garniert servieren.

Dazu schmeckt grüner Salat.

Nährwerte: 338kcal/E17g/F16g/KH31g pro Portion

angelegt am: 06.07.2003 Rezept-Nr: 444

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke