

## Ravioliauflauf

Portionen: 3-4

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 150 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 1 Dose Ravioli in Tomatensauce (800 g)
- 80 g Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Sahne ablöschen, etwas einkochen und leicht abkühlen lassen.
2. Eigelb mit der Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ravioli in eine gefettete Auflaufform geben, die Eiermasse darübergeben. Mit dem Parmesan bestreuen und backen.  
Backen: 200°, etwa 25 min..

Varianten:

- 2 El gehackte Kräuter, z.b. Petersilie oder Schnittlauch, über den Auflauf streuen.
- Die Hälfte der Sahne durch Milch oder Weißwein ersetzen.

Tip: Anstelle der Dosenravioli frische Ravioli und passierte Tomaten verwenden