



FEINKOSTLUIGI

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung an Trüffelsauce Zwei beliebte Italiener in einem Gericht

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Packung Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung
- 45 g Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln
- 45 g Sauce mit weißen Trüffeln
- 30 ml Trüffelöl mit weißen Trüffeln
- 150 ml Sahne
- 60 g Parmesan

AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

Vorbereitung

Etwa 1,5 Liter Salzwasser zum Kochen bringen.

Zubereitung

Für die Trüffel-Sauce die Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln, die Sauce mit weißen Trüffeln sowie das Trüffelöl in frische Sahne rühren und kochen, bis eine gleichmäßige Crema entsteht. Nach Belieben mit Salz & Pfeffer abschmecken. Ravioli mit Soße vermischen, Parmesan darüber geben und servieren.

Tipps aus den besten Küchen des Landes

„Wer noch ein bissl mehr Zeit mitbringt, kann die Ravioli auch selbst machen. Das ist auch gar nicht so schwer. Für den Ravioliteig braucht es Mehl, Grieß, 1 Ei, Eigelb, Salz, Öl und 1-2 EL Wasser. Das Ganze in der Küchenmaschine mit Knethaken zu Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für 2 Stunden ab in den Kühlschrank. Egal, ob Sie die Ravioli selbst machen oder kaufen – mit den Trüffelsaucen von Feinkost Luigi wird es Ihnen auf jeden Fall schmecken!“

Ronaldo Duri, Besitzer des Restaurants Piccolo Mondo in Landshut

FEINKOST LUIGI GMBH

LINDWURMSTRASSE 89A · D-80337 MÜNCHEN · TELEFON +49 (0)89 8562025 · FAX +49 (0)89 8594594
INFO@FEINKOST-LUIGI.DE · WWW.FEINKOST-LUIGI.DE