

Raviolottis mit Limonenricotta

Für die Füllung:

- Ricotta 250g
- geriebener Parmigiano 50g
- geriebene Schale einer Bio-Zitrone (oder Bio-Limette)
- Glatt Peterli (fein gehackt) ½ Bund und einige Blätter Basilikum
- Pfeffer und falls nötig ein wenig Salz

Salbeibutter

- 250g Butter
 - Max 10 Salbeiblätter
- zusammen in kleiner Pfanne auf kleinem Feuer schmelzen lassen

Zubereitung

Pasta im heissem (kurz vor Siedepkt) Wasser 4-5 Min kochen. Mit Salbei Butter und geriebenen Parmigiano servieren.

Die Pasta kann man im Migros oder Coop(Betty Bossi) kaufen. Frischpasta für Lasagne oder Canneloni nehmen.

Und falls Sie die Pasta doch selber machen möchten:

pro 100g Weissmehl 1 Ei, 2 EL Wasser und wenig Salz lange kneten und die Masse mind 1 Std im Kühlschrank stehen lassen vor dem verarbeiten.

Immer Portionenweise verarbeiten und Rest im Kühlschrank lassen, sonst wird es zu schnell trocken und brüchig.