



**RAVIOLI MIT
OLIVENÖL UND SALBEI**

*Aulettas
Gold* 

RAVIOLI MIT OLIVENÖL UND SALBEI

Sehr delikater! Olivenöl und Salbei trifft auf gefüllte Pasta fresca, die Ravioli. So entsteht ein klassisches italienisches Sonntagsessen.

Was gibt es Schöneres, als Verwandte und Freunde mit einem schönen Teller gefüllter frischer Pasta zu erfreuen.

Egal ob zum Mittag- oder Abendessen dieses Gericht ist immer ein wahrer Genuss.

Zutaten - für 2 Personen

300 - 400 g Ravioli
Olivenöl
getrockneter oder frischer Salbei
geriebener Parmesan
Pfeffer

Arbeitszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten

Gesamtzeit: 10 Minuten

Zubereitung

1. Ravioli aufkochen
2. Währenddessen das Olivenöl in der Pfanne erhitzen
3. Salbei klein zupfen oder zerbröseln und dem Öl hinzufügen
4. Pasta dazugeben und etwas darin schwenken - fertig!
5. Nach belieben kann die Pasta mit geriebenem Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer abgeschmeckt werden

Anmerkungen

Meine zweitliebste Variante ist Gnocchi in geschmolzener Butter anstelle des Olivenöls. Prinzipiell kann für dieses Gericht jede Nudelsorte verwendet werden.