

Gefüllte Ravioli „Duetto“ mit Spargel in Zitronenbutter



Zutaten für 2 Personen:

- ✓ 1 Packung „Duetto“ von Giovanni Rana
- ✓ 250 g roher grüner Spargel
- ✓ 150 g Butter
- ✓ 2 EL Zitronensaft
- ✓ 20 g Pinienkerne
- ✓ Salz und Pfeffer, Knochblausalz und Suppenbrühe (Pulver) nach Geschmack
- ✓ Gehobelten Parmesan zum Garnieren

Zubereitung:

1. „Duetto“ nach Packungsanweisung kochen.
2. Spargel (roh) in etwas Olivenöl andünsten, Pinienkerne dazu geben.
3. Butter dazugeben. Zitronensaft ebenfalls.
4. Die abgekochten Nudeln unterheben und kurz mitanbraten.
5. Mit Salz, Pfeffer, Suppenbrühe und Knoblauchsatz abschmecken.
6. Zum Schluss mit gehobeltem Parmesan garnieren.