AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Italien

RAVIOLI IN BRODO



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

... oder gut deutsch: Maultaschen in Fleischbrühe. Dazu eine erhellende Legende: Die Mönche aus Maulbronn hatten auch in der Fastenzeit Lust auf Fleisch. So versteckten sie dieses in Teigtaschen, darum auch «Herrgottsbscheisserle» genannt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 l	Hühnerbouillon	4 EL	Olivenöl
500 g	Ravioli	50 g	Parmesan, frisch gerieben
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ein Liter Bouillon aufkochen.
2. Ravioli einlegen und knapp weich kochen.
3. Je nach Lust und Vorrat passendes Gemüse, etwa Zucchini- oder Lauchstreifen dazugeben. Als Deko sind auch einige Oliven denkbar.
4. Ravioli mit Brodo in Suppenteller giessen. Ein EL gutes Olivenöl pro Teller dazu geben, Parmesan darüber reiben oder scheibeln. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.