

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
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 schiebeln. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.