



Ravioli von der Nonna von SoLa2015

Mengen für 10 Personen

Parmesan-sauce:

Zutaten

20 Teelöffel Maizena

23 dl Milch

23 dl Rahm

5 Teelöffel Salz

1 Kg geriebener Parmesan

1 Bund Kräuter z.B Basilikum, Thymian, Peterli

1) Gib Maizena, Milch und Rahm in eine Pfanne. Gut Rühren bis sich die Maizena aufgelöst hat. Koche alles auf. Rühre immer, bis die Sauce cremig ist. Sobald es kocht, ziehst du die Pfanne vom Herd, kurz weiter Rühren. Jetzt kannst du noch das Salz und Käse dazu geben. Rühren bis der Käse geschmolzen ist. Stelle die Pfanne gedeckt zur Seite. Schneide die Kräuter fein und gebe sie am Schluss direkt auf den angerichteten Teller.

Kräutersauce:

Zutaten

1 Bund Kräuter z.B Salbei, Oregano, Basilikum

250 g Margarine

1/2 Teelöffel Salz

weisser Pfeffer

125g geriebener Käse

1) Kräuter fein schneiden und mit Salz und Margarine in eine Pfanne geben. Margarine schmelzen lassen und mischen. Am Schluss auf dem angerichteten Teller mit Käse bestreuen.

Ravioli/Tortellini ca. 2kg.

kochen nach Vorgaben der Ravioli /Tortellini

Gewürze: Basilikum, Oregano, Petersilie