



Saucen

Zitronen - Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 50g Butter
- 8 EL Weißwein
- 200g Sahne
- 1 unbehandelte Zitrone (Bio)
Saft + Schale
- Cayennepfeffer
- Salz

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne zerlassen abgeriebene Zitronenschale zufügen und kurz anschwitzen. Mit Wein ablöschen und Sahne zufügen. Die Sauce einkochen lassen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Ziegenkäse - Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Ziegenfrischkäse
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Olivenöl und crème fraîche in einem Topf verrühren. Weißwein hinzugeben und einkochen. Hitze reduzieren und den Ziegenkäse in der Sauce schmelzen lassen. Je nach Konsistenz Nudelwasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kirschtomaten - Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Kirschtomaten
- 3 Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- 5 schwarze Oliven
- 1 Zweig Oregano
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Knoblauch und Schalotten sehr fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Tomaten vierteln, dazugeben und 50 Min. köcheln lassen. Oliven hacken und mit dem Oregano nach 40 Min. dazugeben. Sauce auf warme Teller verteilen, darauf die Ravioli geben und mit Olivenöl beträufeln.



Butter

Wermut - Butter

Zutaten für 4 Personen:

- 80 ml Wermut
- 1 EL Zitronenschale
- 80 g kalte Butter
- 1 unbeh. Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Tymian

Zubereitung:

Wermut und Zitronenschale auf die Hälfte einkochen lassen.
Butter-Würfel im Wermut schmelzen lassen. Thymian fein hacken und in die Sauce geben.
Mit Salz und Pfeffer und evt. Zitronensaft abschmecken.

Salbei - Butter

Zutaten für 4 Personen:

- 8 - 12 Salbeiblätter
- 6 EL Butter
(50 g pro Person)
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen.
Salbei waschen, trocken schütteln und grob hacken. In die Butter geben.
Die Temperatur kurz erhöhen bis die Butter leicht braun wird. Dann sofort vom Herd nehmen.
Die fertigen Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und mischen.
Pfeffern.
