



Trüffelravioli mit Périgord-Trüffeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Hauptgericht für 2 Personen

- 400 g Trüffelravioli (z. B. Bravo) oder Ricottaravioli
- Salzwasser, siedend
- 3 EL Butter
- wenig Fleur de Sel oder Maldon Sea Salt
- wenig Pfeffer
- 2 eingelegte Périgord-Trüffeln

1. Ravioli im leicht siedenden Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen, abtropfen, auf vorgewärmte Teller verteilen.
2. Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen lassen, über die Ravioli träufeln, würzen.
3. Trüffeln über die Ravioli hobeln.

Tipp: Wenig Trüffelöl darüberträufeln.

Hinweis: Périgord-Trüffeln aus dem Glas sind in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern und in Online-Shops erhältlich.