



TASTE THE F



RAVIOLI MIT SPARGEL-KARTOFFEL-FÜLLUNG MINZE UND MASCARPONE

**250G KARTOFFEL - 700G GRÜNER SPARGEL - 1 KNOBLAUCHZEHE -
SALZ&PFEFFER - 1 GUTE HAND FRISCHE MINZE - 1 REZEPT NUDELTEIG -
2 EL BUTTER - 2 EL MASCARPONE - FRISCHER PARMESAN**

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und abgießen.
Inzwischen die Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden, die Spargelköpfe abschneiden und beiseite legen. Die Spargelstangen in feine Scheiben schneiden und in einer geschlossenen Pfanne mit dem gehackten Knoblauch in etwas Öl weich dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen.
Die Kartoffeln zufügen und beides zur stampfen. Eher sparsam mit Salz und Pfeffer abschmecken und ungefähr die Hälfte der gehackten Minze untermischen -probieren Sie das Püree zwischendrin, die Minze soll den feinen Spargelgeschmack nicht übertönen.
Mit dieser Füllung die Ravioli herstellen. Diese mit den Spargelköpfen in reichlich kochendem Salzwasser einlegen und 3-4 Minuten kochen.
Abseihen und in einer vorgewärmten Schüssel mit der Butter, der Mascarpone, den Parmesan und der restlichen Minze vermischen.



MEINE WEINEMPFEHLUNG: SILVANER GUTSWEIN TROCKEN