

Ravioli alla „La Lampara“

Zutaten: für 2 Personen

2 Tomaten
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Peperoncini
8 Oliven, schwarz
12 Scampischwänze, vorgekocht
300 g frische Ravioli, mit Frischkäse/Ricotta- oder auch Gemüsefüllung
1 Bund flache Petersillie
1 TL Tomatenkonzentrat
Weisswein, Oel, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Genügend Wasser mit Bouillon aufsetzen um die Ravioli dann ins siedende Wasser zu geben. Das Wasser sollte mit den Ravioli nicht mehr kochen. Meistens genügen 2-3 Minuten.

Zwiebel, Knoblauch und Oliven grob hacken. Den Peperoncini fein schneiden (vorher Kerne entfernen). Die Tomaten achteln.

Alles in 2-3 Esslöffel Olivenöl kurz andünsten und die Tomaten dazugeben. 1 TL Tomatenkonzentrat einrühren. Die Scampischwänze in die Pfanne geben, kurze Zeit umrühren. Mit ca. 1 dl Weisswein ablöschen.

Kurz einkochen, die Ravioli und $\frac{3}{4}$ Petersillie (gehackt) zugeben. Vorsichtig umrühren.

Wenn nötig noch einen Löffel Kochwasser begeben.

Im Teller anrichten und mit der restlichen Petersillie bestreuen.

Unsere Ferien in den 5Terre haben mich zu diesem Rezept inspiriert.

In Monterosso al mare haben wir im Restaurant CIAK La Lampara ein Menue Ravioli mit Scampi gegessen.

Das Restaurant ist sehr zu empfehlen: freundliche Bedienung, angenehmes Ambiente, gutes Essen.

Reservation zu empfehlen. Direkt neben dem Dom. Fragen Sie nach Luca.

Trattoria LA LAMPARA, Piazza Don Minzoni 6, Monterosso Tel (0187) 817014

Juli 2003, Rezept von www.ambolo.ch