

Sauce zu den Spargelravioli

Zitronenrahmsauce

400ml Rahm
1 TL Meersalz
1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
20g Parmesan
Etwas Pfeffer

Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen und kurz reduzieren lassen.

Zutaten Safran-Zitronen-Butter

30 g – 50 g Butter
Salz, Pfeffer
½ Zitrone abgerieben
Einige Safranfäden

Alle Zutaten in einer Pfanne erhitzen. Sauce auf die im Teller angerichteten Ravioli giessen.