



## RAVIOLI MIT RICOTTA & ROTEM PESTO

### *Einkaufsliste:*

- 180g Mehl
- 30g Hartweizengries
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl + etwas mehr zum Anbraten
- 100g Ricotta
- 2 TL Tomatenmark
- 2-3 EL Rotes Pesto
- 30g geriebenen Parmesan + etwas zum Garnieren
- 1 Ei
- 30g Pinienkerne + etwas zum Garnieren
- 1 kleine Knoblauchzehe
- handvoll frische Cherrytomaten
- 125ml Sahne
- Salz & Pfeffer

