

Feta-Sardellen-Ravioli

Zubereitung:

1. Feta, Sardellen, Knoblauch und Öl mischen.
2. Pastateig entrollen. Ravioli füllen, pressen und portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ziehen lassen.
3. **Für die Beilage:** Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Kapern und alle Zutaten bis und mit Bundzwiebeln ca. 5 Min. dämpfen, würzen, mit den Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zutaten:

200g	Feta, grob gerieben
1 Dose	Sardellen (ca. 25g trocken getupft, fein gehackt)
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
4 EL	Olivenöl
2 Rollen	Pastateig

Für die Beilage:

2 EL	Olivenöl
2 EL	Kapern
1	Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
250g	Cerry-Tomaten, halbiert
1 Bund	Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen
¼ TL	Salz
	wenig Pfeffer