

# Supplément

## Pasta, Pasta!



**Exzellente Ravioli zubereiten ist eine Kunst – sie sind oft zu teigig. Nur dünne Teigtaschen mit einer feinen Füllung bereiten viel Genuss. Dies gelingt dem italienischen Koch Alessandro Rosignuolo des kürzlich eröffneten, auf mediterrane Speisen fokussierten Restaurants Fumagalli in Uetikon am See vorzüglich. Sowohl Brasato- als auch Tomaten-Mozzarella-Ravioli mundeten vorzüglich. Hausgemachte Pasta ist ein wichtiger Bestandteil des kulinarischen Angebots. Ab Herbst wollen die Pächter den Kunden die Teigwaren auch im Abonnement nach Hause liefern. Minimale Bestellmenge: 500 Gramm. Also: zuerst im Restaurant testen, dann zu Hause geniessen. (kep.)**

.....  
Weitere Infos: [www.restaurant-fumagalli.ch](http://www.restaurant-fumagalli.ch).