

aufgegabelt

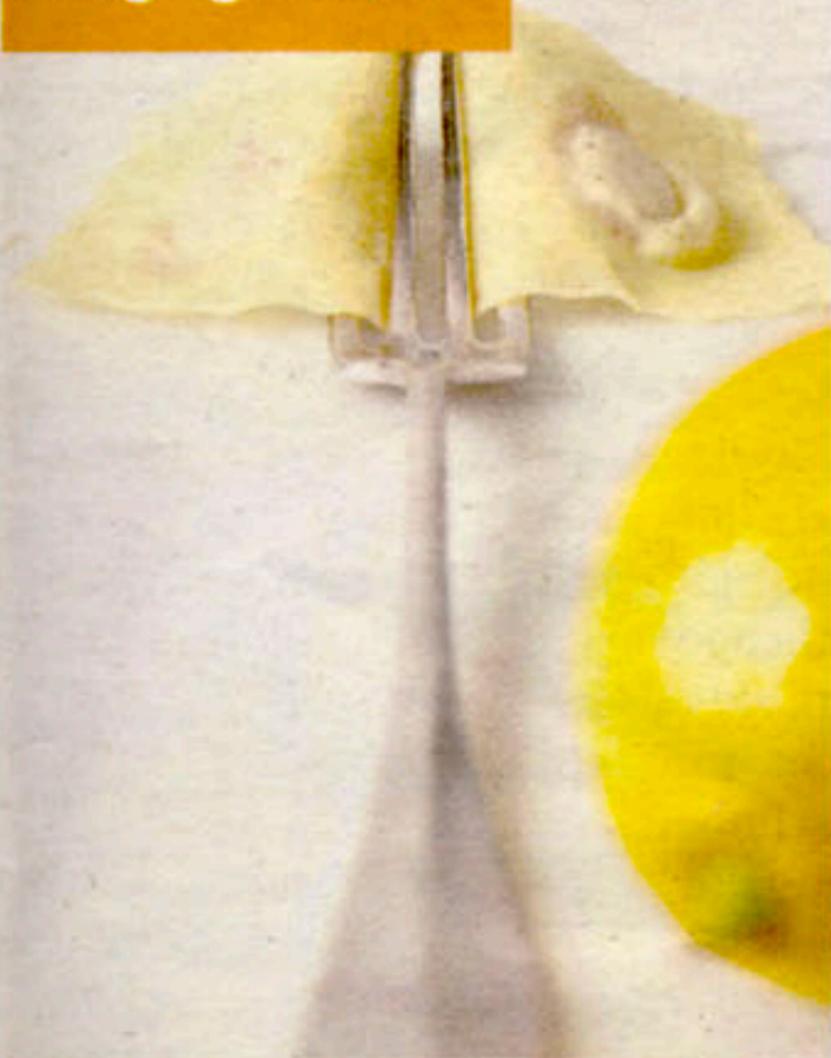


Foto Mischa Christen

Paste Ines

HAUSGEMACHT. Seine Ravioli al limone sind weit über den Gotthard hinaus berühmt. Italienische Familien der Secondo Generazione lassen sich von ihm Lasagne zubereiten. Sie transportieren diese nach Palermo oder Napoli – nur um daheim zu zeigen: «Heee ... in Basilea ist immer ein bisschen italienisches Zuhause!» Und wenn ein Pärchen bei ihm ein «Nachessen für 2» bestellt – so berät und beliefert er die beiden vom Antipasto bis zum Café: Albert Pfefferli, Inhaber der «Paste Ines».

In den 70er Jahren hat Gianni, der Schwiegersohn des damaligen Ristorante-Montenari-Wirts, in Basel die kleine Hausfabrik eröffnet: Eine Küche, in der er täglich Teigwaren frisch produzierte. Die hauchdünnen Ravioli machten Furore – die Sugos, die Gianni dazu komponierte, ebenfalls. 1999 hat Albert Pfefferli den Betrieb übernommen – mit all dessen Rezepten und der kleinen Küche voller Italianità. Berühmt ist «Paste Ines» heute nicht nur für die hauchdünnen Zitronen-Ravioli (sie müssen tiefgefroren werden, damit die feuchte Füllung nicht durchbricht), sondern auch für Lasagne, Pappardelle, Pesto. Mein Tipp: Die Zitronen-Ravioli nur 2 Minuten kochen lassen. Und mit Butter abschmecken. -MINU

> **Erhältlich.** Paste Ines, Hegenheimerstrasse 128, Basel. Zitronen-Ravioli, 100 g Fr. 6.–.