



Raviolo (grosse Ravioli)

Aus dem Tiefkühler nehmen und 2 Minuten liegen lassen.

Kochzeit: 6 bis 8 Minuten im siedenden Salzwasser ziehen lassen.

Kochanleitung

Gewusst wie. So werden unsere Frischteigwaren von den Küchenprofis zubereitet:

1. Raviolo nur leicht antauen

Die Raviolo aus dem Tiefkühler nehmen und lassen 2 Minuten liegen lassen. Angetaut direkt ins siedende und gesalzene Wasser. Verwenden Sie eine grosse Pfanne und kochen Sie maximal zwei Portionen aufs Mal.

2. Kochzeit

6 bis 8 Minuten im siedenden Salzwasser ziehen lassen.

3. Kochwasser weggiessen und Teigwaren im Sieb abspülen

Damit die hauchdünnen Teigwaren nicht zusammenkleben und reissen, sollten Sie die verbliebene Stärke abspülen. Verwenden ein flaches Sieb um die Teigwaren kurz unter dem Wasserhahn zu schwenken.

4. Vor dem Servieren kurz in Oel oder Butter schwenken

So freut sich Gaumen und Auge über die frischen Teigwaren.

5. Auf vorgewärmten Tellern servieren

Benutzen Sie vorgewärmte Teller. Die feinen Teigwaren kühlen nicht aus und Sie gewinnen dadurch etwas Zeit beim Anrichten.