



## **Ravioli**

Kochzeit: 1.5 bis 2 Minuten.

Direkt aus dem Tiefkühler ins kochende Wasser.

Maximal 2 Portionen auf einmal zubereiten.

### ***Kochanleitung***

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

#### **1. Teigwaren nicht auftauen**

Geben Sie die Teigwaren tiefgekühlt direkt ins siedende und gesalzene Wasser. Verwenden Sie eine grosse Pfanne und kochen Sie maximal zwei Portionen aufs Mal.

#### **2. Kochzeit**

1.5 bis 2 Minuten.

#### **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.