



## **Ravioli**

Zubereitungszeit: 1 bis max. 1.5 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. Ravioli nicht auftauen**

Die tiefgekühlten Ravioli direkt in das siedende und gut gesalzene Wasser geben. Es sollte eine ausreichend grosse Pfanne verwendet und maximal zwei Portionen aufs Mal gekocht werden.

#### **2. Kochzeit**

Max. 1 Minute. Wenn die Ravioli direkt vom Kochwasser auf dem Teller angerichtet werden, sollten sie ca. 1.5 Minuten gekocht werden.

#### **3. Ravioli abgiessen und abspülen**

Damit die hauchdünnen Ravioli nicht zusammenkleben oder reissen, empfehlen wir sie in ein Sieb abzugiessen und die verbliebene Stärke mit kaltem Leitungswasser abzuspielen. Das unterbricht den Kochprozess.

#### **4. Vor dem Servieren kurz in Öl oder Butter schwenken**

Das Öl oder die Butter sollte bereits in einer Pfanne aufgewärmt bereit stehen, wenn die Ravioli im Kochwasser sind.

Die Schwenkzeit beträgt höchstens 1 Minute, sodass die Ravioli insgesamt 1 bis max. 1.5 Minuten erwärmt wurden (in Kochwasser und Pfanne). Während dem Schwenken können die Ravioli mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Empfehlenswert ist ausserdem, wenn passende frische Kräuter wie Salbei oder Rosmarin im Fettstoff erwärmt werden. Das intensiviert das Geschmackserlebnis.

#### **5. Auf vorgewärmten Tellern servieren**

Die Ravioli sollten schön «al dente» auf vorgewärmten Tellern angerichtet werden. Sie kühlen so nicht aus und man gewinnt dadurch etwas Zeit beim Anrichten. Wichtig zu wissen: zwischen Anrichten und Essen ziehen die Ravioli auf dem Teller noch etwas nach.

Am Ende etwas Parmesan und gutes Olivenöl über die Ravioli geben und geniessen.