



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. Verwende eine grosse Pfanne und koch maximal zwei Portionen aufs Mal.

2. Kochzeit

Ca. 5 bis 6 Minuten im siedenden Salzwasser ziehen lassen (wenn die Raviolo nur im Wasser gekocht wird, braucht es die gesamte Kochzeit von 6 bis 8 Minuten).

3. Raviolo abgiessen und abspülen

Damit die hauchdünnen Teigwaren nicht zusammenkleben und reissen, empfehlen wir die Ravioli in ein Sieb abzugießen und die verbliebene Stärke unter dem Wasserhahn kurz abzuspülen.

4. Vor dem Servieren kurz in Öl oder Butter schwenken

Wichtig ist, dass das Öl oder die Butter bereits in einer Pfanne aufgewärmt bereit steht, wenn die Raviolo im Kochwasser sind.

Die Schwenkzeit beträgt ca. 1 Minute, sodass die Raviolo insgesamt 6 bis max. 8 Minuten erwärmt wurden (in Kochwasser und Pfanne). Während dem Schwenken können die Raviolo mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt werden. Empfehlenswert ist außerdem, wenn passende frische Kräuter wie Salbei oder Rosmarin im Fettstoff erwärmt werden. Das intensiviert den Eigengeschmack.

5. Auf vorgewärmten Tellern servieren

Die Raviolo sollten schön «al dente» angerichtet werden. Benutze dazu vorgewärmte Teller. Die feinen Teigwaren kühlen so nicht aus und man gewinnt dadurch etwas Zeit beim Anrichten. Am Ende noch etwas Parmesan über die Raviolo streuen und den Gaumen erfreuen.