



Ravioli aus der Büchse von Ralph v/o Timido

Mengen für 10 Personen

Ravioli in grosser Menge in einem grossen Topf brennen leicht am Boden an ! Der Brandgeruch zieht sich dann durch alles durch!

Deshalb wenn möglich die Ravioli in einem Wasserbad erwärmen, das erreicht man wenn ein Topf in einen grösseren hineingestellt werden kann. Den grösseren Topf mindestens Handtief mit Wasser füllen, im Idealfall schwimmt dann der kleinere Topf darin leicht auf, Wasser aber nicht bis zum Rand. Dann auf dem Herd das Wasser zum Sieden bringen, dann den kleineren Topf mit den Ravioli drin reinstellen und alles solange kochen bis die Ravioli auch zu sieden beginnen. Die Ravioli muss man dann auch nicht so heftig umrühren weil im Wasserbad drin können Sie nicht mehr anbrennen, wer zu heftig rührt hat nachher Ravioli Matsche !

Kochzeit zirka 1 Stunde Achtung immer kontrollieren dass genügend Wasser im äusseren Topf drin ist !

4.68 kg Ravioli	= 4 Büchsen für je 2-3 TN Ravioli Qualite & Prix CHF 3.95
250 g Reibkäse	Prix "Grattugiato" Reibkäse, Pack à 350g
3.0 Stück Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
100 g Tortellini	Prix Tortellini Spinat & Ricotta CHF 2.30, 1x Pack für 2-3 Vegi
50 g Butter	Prix Butter, zum verfeinern der Ravioli, +50 g Butter für die Tortellini drin zu schwenken im Butter
500 g Brot	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g