

# Pasta

## RICHTIG KOCHEN

Pasta kochen ist kinderleicht und doch fragt man sich jedes Mal - wie lange muss sie eigentlich kochen? Wieviel Gramm rechnet man pro Person? Kann ich sie auch einfrieren? Hier ein paar Tipps und Tricks damit die Raviola perfekt gelingt.

### DIE RICHTIGE MENGE

Wieviel Pasta brauchst du pro Person? Wenn du die Raviola als Vorspeise servierst, rechne mit ca. 150g, bei einem Hauptgericht mit ca. 250g.

**Mein Tipp** - Frische Pasta muss gekühlt aufbewahrt werden. Genießt die Pasta am besten gleich am Tag des Kaufs oder frier sie sofort ein, um sie für späteren Pasta Genuss parat zu haben.

### DAS KOCHWASSER

Damit das Wasser um die Pasta zirkulieren kann, brauchst du reichlich davon. Ich rechne ca. 1 Liter Wasser pro 100 g. Es kann sonst passieren, dass der Topf zu voll ist und die Pasta nicht gleichmäßig gar wird. Ganz wichtig ist auch, das Wasser kräftig zu salzen. Das Salz fügst du erst hinzu, wenn das Wasser kocht. Gibt man das Salz ins kalte Wasser, dauert es länger bis es zu kochen beginnt. Öl musst du nicht hinzugeben - das ist eine teure Zutat, die du nicht in die Spülung kippen solltest. Im Gegensatz zur weitverbreiteten Meinung sorgt es nicht dafür, dass die Pasta nicht aneinander klebt. Während dem Kochen löst sich die Stärke aus der Pasta. Das merkst du, weil sich das Wasser etwas trübt. Das Kochwasser eignet sich deshalb besonders gut zum binden bzw. verlängern der Sauce.



[www.raviola-manufaktur.at](http://www.raviola-manufaktur.at) | [office@raviola-manufaktur.at](mailto:office@raviola-manufaktur.at) | 0664 54 19 500



# Pasta

## RICHTIG KOCHEN

### RAVIOLA KOCHEN

Dabei solltest du schnell und - vor allem, wenn du die Pasta ins kochende Wasser gibst - zugleich vorsichtig arbeiten. Dreh die Temperatur ein bisschen zurück, das Salzwasser sollte nicht zu stark kochen. Am besten ist es, die Raviola portionsweise zu kochen. Nach ca. 7-13 Minuten kannst du sie mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und direkt in die fertige Sauce geben. Bei Bedarf kannst du jetzt das Kochwasser verwenden, um die Sauce zu verfeinern. Dabei gib aber immer nur kleine Mengen auf einmal in die Sauce.

**Mein Tipp** – bereite die Sauce als erstes zu, damit du die Raviola nicht zu lange kochst. Die fertig gekochte Pasta vorsichtig darin wenden, damit sich die Päckchen nicht öffnen.

### PASTA EINFRIEREN

Gefüllte Pasta kannst du bedenkenlos einfrieren. Du kannst sie direkt mit meiner Verpackung in den Tiefkühler stellen oder du nimmst sie aus der Schachtel heraus und verteilst du sie am besten auf einem Tablett und stellst sie so in das Tiefkühlgerät. Sobald sie gefroren ist, kannst du sie in Gefrierdosen oder -beutel verpacken. Die Raviola muss vor dem Kochen nicht aufgetaut werden, sondern kann tiefgefroren ins Kochwasser gegeben werden. Dann solltest du sie allerdings etwa 3-6 Minuten länger kochen.



[www.raviola-manufaktur.at](http://www.raviola-manufaktur.at) | [office@raviola-manufaktur.at](mailto:office@raviola-manufaktur.at) | 0664 54 19 500

