



Ravioliform

.....

Bedienungsanleitung

- Waschen Sie die Form gut ab, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Bestäuben Sie die Form vor der Verwendung mit etwas Mehl.
- Schneiden Sie zwei dünne ausgerollte Stücke Teig in der Größe der Ravioliform aus und legen Sie eines der Stücke auf die Form.
- Pressen Sie den Teig mit den Fingern leicht an und füllen Sie jede Vertiefung mit einem Teelöffel Ihrer Füllung.
- Bestreichen Sie den Teig an den Rändern der Füllungen mit etwas Wasser (allerdings nicht zu stark anfeuchten!).
- Legen Sie das zweite Stück des ausgerollten Nudelteiges auf das erste Stück. Drücken Sie die Teigstücke an den Rändern und zwischen den Füllungen fest aufeinander. Sorgen Sie dafür, dass die Ravioli-Kissen frei von Luftbläschen sind.
- Trennen Sie die Ravioli-Kissen voneinander indem Sie mit einem Teigroller über die Form gehen.
- Drehen Sie die Form über einem mit Mehl bestäubten Geschirr-/Küchentuch. Verteilen Sie die Ravioli-Kissen auf dem Tuch und achten Sie dabei darauf, dass diese sich nicht berühren und aneinanderkleben.
- Bringen Sie gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen. Tauchen Sie die Ravioli-Kissen vorsichtig ein. Kochen Sie die Ravioli in ca. 5 Minuten „al dente“. Falls Sie die Kissen einfrieren möchten, gehen Sie wie folgt vor: legen Sie sie getrennt voneinander auf ein Stück Tiefkühlfolie, legen Sie darüber eine weitere Folie und darüber ggf. weitere RavioliKissen, usw.

Frieren Sie die Ravioli in einer verschlossenen Tiefkühlbox ein.

Diese Ravioliform besteht aus Aluminium und ist also nicht spülmaschinenfest.



Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com



#dillekamille