

# ZUBEREITUNG

## KOCHWERK@HOME

### **Einvakuumierte Speisen**

(bis auf Ravioli, Spaghetti, Lasagne, Gratin & Entengerichte)

*🕒 verschlossene Portionsbeutel*

*ca. 20 Minuten*

*in siedendem Wasser*

*⇒ Dampfgarer*

*🕒 verschlossene Portionsbeutel*

*ca. 20 Minuten bei 85°C*

### **Hausgemachte Spaghetti, frisch**

*⇒ Kochtopf*

*🕒 Spaghetti aus dem Vakuumbbeutel nehmen, in sprudelnd kochendem Salzwasser 4 Minuten „al dente“ kochen, abgießen, mit der heißen Soße oder dem kalten Pesto vermengen, servieren und genießen!*

### **Ravioli, tiefgefroren**

*⇒ Kochtopf*

*🕒 Tiefgefrorene Ravioli aus dem Vakuumbbeutel nehmen, tiefgefroren (nicht aufgetaut) in sprudelnd kochendem Salzwasser 4 Minuten „al dente“ kochen, abgießen, je nach Gusto in Butter schwenken, mit der heißen Soße oder dem kalten Pesto vermengen, servieren und genießen!*

### **Lasagne & Kartoffelgratin**

*Lasagne / Kartoffelgratin aus dem Beutel nehmen und in der Schale*

*im vorgeheizten Backofen*

*bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad)*

### **Confierte Entenkeulen**

*Entenkeulen aus dem Vakuumbbeutel nehmen, mit der Haut nach oben im Backofen unter der Grillfunktion ca 15 – 20 Minuten knusprig backen und servieren.*

*im vorgeheizten Backofen bei*

*220 Grad ca 25- 30 Minuten knusprig backen,*

*tranchieren und servieren*

# GUTEN APPETIT!