

Modul 1 Ravioli mit Tomatensauce und Salat (für 10 Personen)

Einkauf	5.0 EL	Olivenöl
	2.0	Zwiebel, fein gehackt
	2.0 Zinggen	Knoblauch, gepresst oder fein gehackt
	1.0 Glas	Kapern (ca. 5 EL), roh gehackt
	2.5 Dosen	gehackte Tomaten (total ca. 1000g)
	3.0 EL	Tomatenpüree
	1.0 EL	getrocknete italienische Kräutermischung
	2.0 Prisen	Zucker
	1.0 TL	Salz
		wenig Pfeffer
	1300 g	Ravioli (ca. 3 Beutel à 450g), diverse Füllungen
	1. Beutel	Reibkäse (Sbrinz)
	2.0	Endivien-Salatköpfe und
	1.0	kleiner Cicorino rosso Salat
	1.0 Flasche	Salatsauce, ca. 5 dl (French/Italien)
	1.0 Pack	Papierservietten
	diverse	Getränke

Zubereitung Sauce

Öl warm werden lassen, Zwiebel & Knoblauch darin andämpfen.
Tomaten, Kapern, ital. Kräuter und Tomatenpüree begeben
ca. 30 Min. unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze köcheln,
mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Ravioli

Zubereitung nach Anleitung der Packung

Salat

Waschen, rüsten und in Streifen schneiden und gemischt anrichten

Anrichten	Sauce in 2 mittelgrossen vorgewärmten Schüsseln auf Tisch
	Ravioli in 2 grossen vorgewärmten Schüsseln auf Tisch
	Reibkäse in 2 kleinen Schüsseln auf Tisch
	Salat in 2 grossen Schüsseln mit Salatbesteck auf Tisch