



FRESH FOOD SERVICES

SNACK-TIME

Rezept des
Monats



RAVIOLES
EIN PRODUKT, VIELE FACETTEN



RAVIOLES

EIN PRODUKT, VIELE FACETTEN

Einfach zubereitet... FÜR 4 PORTIONEN

GEBRATENE RAVIOLES... ALS APPETIZER ODER SALATBEILAGE

✂ VORBEREITUNG: 1 MIN. | 🍳 ZUBEREITUNG: 5 MIN. | ⌚ GESAMTZEIT: 6 MIN.

250 g **SAINT JEAN DAUPHINÉ RAVIOLES** (NEU bei FFS) gefroren in **RAPSÖL** (Art.-Nr. 50735-6) mit frischen **SALBEIBLÄTTERN** anbraten und vor der Weiterverarbeitung auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Nach Belieben als Appetizer oder Salatbeilage verwenden.

RAVIOLES-AUFLAUF MIT SALMON-SAUCE

✂ VORBEREITUNG: 8 MIN. | 🍳 ZUBEREITUNG: 30 MIN. | ⌚ GESAMTZEIT: 38 MIN.

2.000 g **SAINT JEAN DAUPHINÉ RAVIOLES** (NEU bei FFS) gefroren kurz in Salzwasser kochen.

2,5l **MILCH** (Art.-Nr. 49283-6) und

0,65l **SAHNE** (Art.-Nr. 49546-2) zum Kochen bringen.

175 g **HELLE MEHLSCHWITZE ROUX** (Art.-Nr. 50701-1) einrühren und aufkochen. Mit **SALZ, PFEFFER** und einer Prise gemahlener **MUSKATNUSS** würzen, mit **DILL ODER ESTRAGON** verfeinern.

750 g **PULLED SALMON STREMELLACHS OHNE HAUT, STÜCKIG ZERTEILT** (Art.-Nr. 61418-4) gefroren in die heiße Sauce unterheben und ziehen lassen. Raviolos abseihen und in eine ofenfeste Form legen und die Salmon-Sauce aufgießen. Kühl lagern und nach Bedarf im Ofen gratinieren.

Küchenfachlicher Tipp

Vor dem Backen feine Semmelbrösel in die Cassoletten streuen.

FFS Fresh Food Services GmbH & Co. KG • Wasserstraße 223 • 44799 Bochum • www.ffi-team.de



SAINT JEAN DAUPHINÉ RAVIOLES

Ist eine kleine, dünne traditionelle und garfartige tiefgekühlte Weichweizen-Teigware aus Südfrankreich gefüllt mit frischem Comté-Käse AOP und Petersilie.

PULLED SALMON STREMELLACHS

Lachsfleisch gesalzen und heißgeräuchert, anschließend in unregelmäßige Stücke gezupft. Lat. Bezeichnung: Salmo salar. Aus Aquakultur, Norwegen.



NOCH FRAGEN?
Wenden Sie sich gerne an
die FFS-Produktberaterin
Katrin Pertuch:
0163 8470602