

Zubereitungsarten

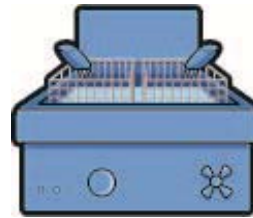
Die Zubereitung der Pasta erfolgt je nach vorhandener technischer Ausstattung und verfügbarem Platz. Mögliche Systeme sind:



Mikrowelle



Kochtopf /
Pfanne



Pasta Kocher



Kombisteamer /
Backofen

Zubereitung in der Mikrowelle mit Take-away-Schale

PASTA

1. Schale mit 250 g Pasta füllen
2. 150 g Sauce darüber geben
3. Schale verschliessen
4. 2½ - 4 Min. in der Mikrowelle erhitzen (variiert je nach Gerät und Produkte – tiefgekühlter oder angetauter Zustand)
5. die Schale kurz schütteln oder den Kunden darauf hinweisen, dass er die Pasta nach dem Öffnen umrühren soll
6. Gericht je nach Kundenwunsch mit frischen Kräutern, Pfeffer oder Parmesan ausgarnieren

LASAGNE

1. Lasagnen tiefgekühlt in die Schale geben
2. Schale verschliessen
3. 8 – 10 Min. in der Mikrowelle erhitzen (variiert je nach Gerät)

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten

Variante	Gefüllte Pasta	Ungefüllte Pasta	Lasagne	Sauce
Pfanne / Kochtopf Pasta Kocher	2 Min.	30 sec	-	In Pfanne erhitzen
Kombisteamer Backofen	8 Min.	4 Min.	30 Min.	In Pfanne erhitzen
Mikrowelle	2.5 - 4 Min.	2.5 - 4 Min.	8 - 10 Min.	Mit Pasta in der Schale erhitzen

Die Angaben können je nach Gerätetyp variieren.