



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Nudeln – italienisch



Foto Klaus Rupp

Wie kocht man Nudeln richtig?

1. in viel kochendem Wasser – 1 Liter pro 100 g
2. in einem großen Topf ohne Deckel
3. mit viel Salz darin
4. solange, bis sie bissfest sind (siehe Packung)
5. in einem Sieb abseihen
6. in eine große, vorgewärmte Schüssel
7. vorbereitete Sauce drübergießen
8. und sofort servieren – fertig!

Diese Vorgehensweise entspricht der italienischen Art, die Nudeln nehmen die Sauce gut auf und kleben dadurch nicht mehr. Wichtig: das Nudelwasser muss sehr viel Salz enthalten. Die Nudeln nehmen nur während des Kochvorgangs Salz (und damit Geschmack) auf, danach nicht mehr.

