

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Die perfekte Nudel

Am besten Nudeln aus Hartweizengries nehmen.

Wasser satt, 100 g Nudeln – mindestens 1 Liter Wasser .
Gut würzen – 1 Teelöffel Salz.

Kein Öl ins Wasser, sonst haftet die die Sauce nicht.

Mit Biss kochen, wie die Italiener sagen: al Dente.
Fühlen sich weich an, sind beim rein beißen Bissfest.

Nudeln nie abschrecken,
sonst wird der Stärkemantel abgespült,
der ist für die Saucenhaftung notwendig.

Übrigens:
Wenn Sie Wasser oder Brühe für die Nudelsauce brauchen,
nehmen Sie doch vom Nudelwasser, wenn die Nudeln fertig sind.
Enthält viel Stärke und die Sauce verwässert nicht.

Nudel oder Pastaresten mit etwas Öl vermischen,
dann kleben die nicht zusammen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer