

RADIO SALÜ



101,7

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Die perfekte Pasta

Am besten Pasta 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.

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

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

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