

Zubereitung

Infos rund um Pasta

Nachfolgend ein paar Tips zur Zubereitung von Pasta:

- Nudeln brauchen besser zu viel als zu wenig Wasser. Teigwaren müssen so viel Platz haben, dass sie kochen können, ohne aneinander zu kleben, raten z.B. die Sterneköche Moret und Berardinelli. Pro 100 Gramm Teigwaren sollte daher ein Liter Wasser im Topf landen.
- Salz immer erst in das kochende Wasser geben. Zudem sollte es immer vor den Nudeln im Wasser landen, damit es sich gleichmäßig verteilen kann. Als Faustregel für die richtige Menge Salz gilt: 10 Gramm grobes Salz pro 100 Gramm Nudeln verwenden.
- Öl sollte nicht ins das Wasser der Pasta geschüttet werden, denn es legt sich beim Kochen wie ein Film um die Nudeln und sie können beim Kochen nicht richtig aufgehen. Wenn, dann sollte das Öl nach dem Kochen hinzugefügt werden, dies verleiht den Teigwaren noch mehr Geschmack.
- beim Nudelkochen sollte der Deckel vom Topf genommen werden, sobald das Wasser kocht. Die Pasta muss ausreichend Luft bekommen und immer im sprudelnden Wasser liegen. Kochen die Nudeln nicht mehr, dauert es nicht nur länger, sie kleben vor allem auch schneller zusammen.
- Pasta muss nicht abschreckt werden. Man ist es zwar so gewohnt, aber es macht wenig Sinn. Kleben die Nudeln aneinander, kann auch kaltes Wasser sie nicht mehr trennen. Das Wasser kühlst die Nudeln nur ab.

Eindeutige ID: #1047

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 08:34