

Nudeln kochen

Auch Nudeln kochen will gelernt sein, dann klappt es bald von allein. Dieses Rezept erklärt die Zubereitung im Detail.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

| | |
|----------|--|
| 650 g | Nudeln (Sorte nach Wahl) |
| 6 l | Wasser |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Schuss | Olivenöl (je nach Geschmack) |

Zubereitung

1. Das **Nudeln kochen** ist eines der Basics der italienischen Küche. Hier gibt es das dazugehörige Rezept! Einen großen Topf auf den Herd stellen und jeweils für 100 Gramm Nudeln einen Liter Wasser einfüllen. Es ist gut diesem Richtwert so nahe wie nur möglich zu kommen. Je nach Geschmack Olivenöl ins Wasser geben und mit einer kräftigen Prise Salz würzen.
2. Die Nudeln vorsichtig ins kochende Wasser legen und die Garzeit ein bis zwei Minuten im Minusbereich von der angegebenen Kochzeit (lt. Verpackung) einplanen. Besonders lange Nudeln mit einem Bratenwender vorsichtig in das Wasser drücken und mit dem Uhrzeigersinn umrühren, so klebt nichts am Boden des Topfes an.
3. Eine glasige Nudel ist al dente (bissfest), wobei eine milchig mehligte Farbe auf eine weiche Nudel hinweist. Bei Unsicherheit die Nudel immer wieder herausnehmen und selbst probieren.
4. Nudeln in ein Sieb schütten, abschrecken, wenn diese erst später verarbeitet oder serviert werden. Bei einer zeitnahen Verarbeitung braucht man die Pasta nicht abschrecken.

Tipp

Die Nudeln nach Geschmack mit einem Kräuteröl versetzen und beliebig mit frischen Gemüsesaucen kombinieren.