Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Nudeln perfekt kochen

Ein Rezept von Nudeln perfekt kochen, am 29.04.2024

Zutaten

Salz	**200 g** getrocknete Nudeln oder 300 g frische Nudeln aus der Kühltheke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. So gehst Du vor: Die Nudeln abwiegen, Salz und Teelöffel bereitlegen. Großen Topf, Sieb und Kochlöffel bereit halten.

2. Wasser in den Topf gießen: Für 200 g getrocknete Nudeln brauchst Du 2 l, für 300 g frische Nudeln 3 l Wasser. Der Topf darf dabei mit der Wassermenge höchstens zu zwei Dritteln gefüllt sein.

3. Das Wasser zum Kochen bringen - am besten zugedeckt, das geht schneller und spart so Energie. Noch nicht salzen, denn Salzwasser braucht länger, bis es kocht.

4. Sobald das Wasser kocht, pro 100 g Nudeln 1 TL Salz hineingeben. Dann die Nudeln dazu-geben, einmal umrühren und offen garen. Dabei soll das Wasser ständig sprudelnd kochen. Den Küchenwecker auf 1 Min. weniger einstel-len, als auf der Packung angegeben ist.

5. Wenn der Wecker klingelt, eine Nudel herausfischen und probieren. Sie soll noch ein wenig Biss haben, darf aber nicht hart sein. Falls das der Fall ist, Nudeln noch ein wenig weiterkochen lassen, dann wieder probieren.

6. Das Sieb ins Waschbecken stellen. Nudeln samt Kochwasser hineinschütten. Die Nudeln je nach Rezept gar nicht oder ein wenig abtropfen lassen, dann mit der Sauce mischen.