



DIE PERFEKTE PASTA

WELCHE NUDEL PASST ZU WELCHER SOSSE?

Farfalle, Tagliatelle, Fusilli... Die Auswahl ist vielfältig. Mittlerweile gibt es über 600 verschiedene Pastasorten. Hier die Übersicht zu behalten fällt schwer. Doch was die meisten nicht wissen: die Nudelform sollte passend zur Soße gewählt werden.



Tortellini
für leichte und
ölbasierte Soßen



Spaghetti
für leichte, glatte Soßen
ohne Stücke, wie Tomaten-
soße oder Pesto



WICHTIG

Die Form der Nudel entscheidet darüber, wie viel Soße daran haften bleibt. Je größer die Oberfläche der Nudel, desto mehr Soße bleibt haften.

3 Tipps für perfekte Nudeln

- 1.** Perfekte Mischung:
1 l Wasser, 1 TL Salz
und 100 g Nudeln
- 2.** Salz erst
hinzugeben, wenn
das Wasser kocht
- 3.** Kein Öl
ins Wasser
geben!