

Nudelwasser: Ihr geheimer Schlüssel zu perfekter Pasta!

Entdecken Sie, warum Nudelwasser das geheime „flüssige Gold“ für köstliche Pastasößen ist und wie Sie es richtig nutzen.

Italien, Italien - Das Geheimnis köstlicher Pasta liegt nicht nur in der Wahl der Zutaten, sondern auch in der Zubereitungsart! Wer nach dem Kochen das Nudelwasser einfach wegschüttet, verschenkt wahres „flüssiges Gold“. Laut **oe24** enthält das Wasser, in dem die Nudeln gekocht wurden, wertvolle Stärke, die Soßen cremiger macht und ihnen hilft, besser an den Nudeln zu haften. Statt es in den Abfluss zu gießen, empfiehlt es sich, das Nudelwasser einzufrieren. Damit hat man jederzeit portionsweise hochwertige Zutat für die Sauce zur Hand - einfach perfekt für ein geschmackvolles Pastagericht!

Nudelwasser oder Öl? Die richtige Technik

In der Diskussion um die perfekte Zubereitung von Nudeln scheiden sich die Geister: Viele Köche fragen sich, ob Öl ins Nudelwasser gehört oder nicht. Die Experten von **tag24** warnen ausdrücklich davor. Das Öl schwimmt oben auf dem Wasser und kann beim Abgießen verloren gehen, wodurch es die Verbindung zwischen Nudeln und Soße gefährdet. Viel Wasser - mindestens ein halber bis ganzer Liter pro 100 Gramm Nudeln - sorgt für das beste Kochergebnis. Und das Geheimnis gegen das Verkleben? Regelmäßiges Umrühren! Außerdem sollte man die Nudeln nach dem Kochen auf keinen Fall abspülen, da die Stärke, die die Soße bindet, sonst verloren geht.

Mit der richtigen Technik und etwas vorzüglichem Nudelwasser, das in den Tiefkühler wandert, gelingt Ihnen die italienische Pasta garantiert. Ob einfache Spaghetti Aglio e olio oder eine herzhafte Lasagne – das perfekte Gericht ist nur einen Kochvorgang entfernt!

Details	
Ort	Italien, Italien
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.tag24.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at