

Nudeln



Nudeln sind nicht mehr nur das Leibgericht der Italiener. Auch viele Deutsche sind begeistert von Nudeln und essen sie für ihr Leben gern. Schon im Kindesalter fängt die Leidenschaft für die verschiedensten Nudeln an.

Das Tolle an Makkaroni, Spaghetti, Tagliatelle, Fussilli und Co. sind die Vielfalt sowie die schnelle und einfache Zubereitung. Man kann aus den verschiedenartigsten Nudeln wählen. Ob dünne, dicke, lange, kurze, bunte oder gefüllte Nudeln – für jeden Geschmack gibt es die passende Sorte.

Mit der Variation der Gewürze und vor allem der Soßen kann man noch weitere Abwechslung ins Spiel bringen. Und Nudeln kochen kann wohl auch jeder, denn es gibt keine Schwierigkeit bei der Zubereitung.

Einfach die Nudeln in einen Topf voll kochendem Wasser und etwas Öl und Salz geben, ein paar Mal umrühren – und nach 6 bis 15 Minuten (je nach Sorte) sind die Nudeln al dente.

Nudeln lassen sich mit den unterschiedlichsten Gewürzen und Lebensmitteln kombinieren. Dadurch entsteht eine große Bandbreite an unterschiedlichen Nudelgerichten. Von einfach und schnell über klassisch italienisch bis hin zu teuer und edel. Hier sind jedoch einige der bekanntesten Nudelgerichte: Spaghetti Bolognese – Spaghetti mit einer Soße aus Tomaten und gebratenem Hack, oft auch mit Zwiebeln verfeinert. Penne Arrabiata – Nudeln, die mit einer scharfen Soße aus Tomaten, Speck, Knoblauch und Chilli verfeinert werden.

Makkaronis sind die dickere Variante der Spaghettis. Sie sind genauso lang, jedoch dicker und dabei von innen hohl, so dass sie aussehen wie Strohhalme. Sie sind auch in gefärbten Versionen, z.B. in braun oder grün, erhältlich. Makkaronis sind ein wenig bissfester als Spaghettis und sie können aufgrund ihres Hohlraumes mehr Soße aufsaugen. Allerdings ist schon so mancher beim Versuch, diese Nudeln zu Essen verzweifelt. Sie lassen sich nicht so schön wie Spaghetti um die Gabel winden und flutschen sehr oft zur Seite weg.



Am Besten kann man Makkaroni schon vor dem Kochen mehrmals durchbrechen. Ansonsten sollte man auf alle Fälle ein Messer zum Essen dazu nehmen.

Makkaroni Vier Käse – Makkaroni mit einer Soße aus verschiedenen Käsesorten, die zum Abschluss noch mit Parmesan bestreut werden.

Makkaroni Vier Käse – Makkaroni mit einer Soße aus verschiedenen Käsesorten, die zum Abschluss noch mit Parmesan bestreut werden.

Lasagne – Gericht aus Nudelplatten, zwischen denen eine Tomaten-Fleischfüllung platziert wird. Das Ganze wird im Ofen mit Käse überbacken.

Tortellini sind kleine gefüllte Teigtaschen, die eine runde Form haben. Ihre Füllung besteht aus einer Fleischmasse. Doch hier die gute Nachricht für Vegetarier: Es gibt auch Tortellinis ohne Fleischfüllung. Hier gibt es die unterschiedlichsten Sorten wie Spinat-, Käse- oder Pilzfüllungen, die übrigens auch den Fleischessern unter uns meist gut schmecken.

Tortellinis werden während des Kochens größer, außerdem machen sie sehr satt. Man sollte also nicht besorgt sein, wenn man viel weniger Tortellinis als sonst andere Nudeln auf dem Teller hat. Schon 10 bis 20



Tortellinis sind für die meisten Menschen genug, um den Magen

zu stopfen. Trotz ihrer herzhaften Füllung kann man Tortellini auch mit Soße servieren. Übrigens, es ist egal ob Sie Tortellini oder Tortelloni sagen, die Endung -ini bedeutet klein und -oni bedeutet groß und Rigate heisst geriffelt.

Besonders lecker dazu schmecken Käse-Sahne-, Käse-Schinken- sowie Pilz- und Lachssoße. Die Tomatensoßen sollte man sich für ungefüllte Nudeln vorbehalten, weil Tortellini sehr gut mit sahnigen, cremigen Soßen harmonieren.

Das sind wirklich nur ganz wenige der bekannten Nudelgerichte. Im Internet und in Kochbüchern findet man eine Vielzahl an weiteren, leckeren Rezepten. Klassisch und besonders schmackhaft sind neben der Kombination von Nudeln und Tomaten und/oder Käse auch Zusammenstellungen mit Fisch und Meeresfrüchten, Spinat, Pilzen oder Oliven.