

Nudeln kochen



Zutaten



- 200 Gramm Nudeln
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Schuss Öl

Was braucht man sonst noch?



- 1 größerer Topf
- 1 Waage
- 1 Kochlöffel
- 1 größeres Sieb

Zubereitung



1.

Topf über die Hälfte mit
Wasser füllen



2.

einen Schuss Öl ins Wasser
gießen



3.

1 Teelöffel Salz in das Wasser
geben



4.

Herdplatte auf höchste Stufe
einschalten



5.

200 Gramm Nudeln abwiegen



6.

Nudeln in das kochende Wasser schütten, Herdplatte auf mittlere Stufe zurückstellen



7.

je nach Angabe auf der Nudelverpackung Nudeln 8 bis 15 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren



8.

Herdplatte ausschalten

Topf mit Nudeln und Wasser über der Spüle in das Sieb ausgießen



9.

zum Servieren die Nudeln in eine neue Schüssel schütten – fertig!

Gekochte Nudeln kann man für viele Gerichte verwenden, zum Beispiel für Nudeln mit Hackfleischsoße oder für einen Nudelsalat.

Guten Appetit!
