



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



So werden die Nudeln noch feiner – ein paar Tipps

Legen Sie die Nudeln immer in kochendes Wasser!
Nicht in kaltem Wasser aufsetzen, weil sie dann matschig werden.

Halten Sie sich nicht nur an der Kochzeitangabe auf dem Etikett. Prüfen Sie besser immer wieder die Konsistenz während des Kochens, damit die Nudeln so werden, wie Sie es am liebsten mögen.

Zutaten für 2 Personen

Normaler Weise nimmt man für eine Person ca. 130 g.
Weil unsere Nudeln aber einen hohen Eieranteil haben (30%), benötigen Sie nur 90-100g Nudeln pro Person. Die Eier aus Bioproduktion machen auch den hervorragenden Geschmack der Nudeln aus.

Der weitere Vorteil liegt darin, dass Sie unsere Nudeln (falls einmal etwas übrig bleibt) noch ein 2. oder 3. Mal aufwärmen können, ohne dass sie ihre Konsistenz verlieren.

Zubereitung

In der Regel werden die Nudeln in den unseren Rezepten „nur“ gekocht.

Wenn Sie dem Menü aber noch eine eigene Note geben möchten, bieten sich noch viele weitere Möglichkeiten an.

Bei jedem Gericht:

- Die fertig gekochten Nudeln noch mit etwas Butter und einer Prise Salz „abschwenken“.
- Je nach Zubereitungsart (Fisch, Fleisch, Gemüse), die fertigen Nudeln mit frischen Kräutern würzen, das sieht gut aus und schmeckt natürlich noch besser.
- Geben Sie mit einer guten Pesto den Nudeln eine eigenständige Note.
- Streuen Sie geriebenen Käse Ihres Geschmacks über die Nudeln.

Wenn Sie einmal etwas ganz Besonderes machen möchten, können Sie auch die Nudeln als kleine, feine warme Vorspeise einsetzen.

- Zum Beispiel Butternudeln mit gehobelten Trüffeln.
- Oder Butternudeln mit Lachsforellencaviar und frischem Dill.
- Oder mit frischen, gebratenen Steinpilzen mischen.
- Oder mit gebratenem Speck mischen und mit zartschmelzendem Käsestreifen überbacken.

Dies können nur ein paar Anregungen sein, die Möglichkeiten sind freilich unbegrenzt. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Erlaubt ist was wirklich schmeckt!