



PASTA/NUDELN

Ob italienische Pasta oder schwäbische Spätzle – mit mehr als 100 erhältlichen Sorten sind Nudeln ein überaus vielfältiges Lebensmittel.

DIE SECHS MEISTGEKAUFTEN NUDELN IN DEUTSCHLAND UND IHRE VERWENDUNG:

1. SPAGHETTI:

Ihr Name leitet sich von „Spaghetto“ (italienisch für Bindfaden) ab. Passt zu fast allen Saucen, besonders zu tomatigen sowie fleisch- oder käsebasierten, gehaltvollen Saucen. Etwas dünner als die klassischen Spaghetti sind Spaghettini.



2. SPIRALEN:

Zum Beispiel Fusilli oder Girandole. Ihre Form und enge Drehung ermöglichen eine gute Aufnahme von Sauce. Sie werden gerne als Hauptgericht, Beilage oder für Nudelsalate verwendet.



3. BANDNUDELN:

Schmale Bandnudeln wie Tagliatelle harmonieren wie Spaghetti optimal mit allen Saucen. Breite Bandnudeln, wie Fettuccine, passen am besten zu gehaltvollen Käse- und Sahnesaucen, zu Gerichten mit Fisch, Krusten- oder Schalentieren sowie zu Ragouts. Enthalten als frische Ware in der Regel Ei.



4. RÖHRCHENNUDELN:

Dazu zählen etwa Penne – kurze Röhrennudeln, die schräg geschnitten und innen hohl sind. Sie harmonieren gut mit leichten Tomaten- oder Gemüsesaucen. Sie werden auch gerne für Salate oder Ofengerichte verwendet. Rigatoni eignen sich aufgrund ihrer geriffelten Oberfläche gut für Aufläufe und Gratins.



5. SPÄTZLE:

Bestehen aus Grieß, Eiern und Wasser. Sie werden bereits während der Produktion zum ersten Mal gekocht. Ihr Teig wird entweder durch Lochbleche gedrückt oder er tropft durch diese Bleche ins Kochbad (Knöpfe).



6. SUPPENNUDELN:

Veredeln Suppen, Brühen oder Bouillons und werden in diesen mitgekocht. Beliebte Formen sind Sternchen, Buchstaben oder kleine Muscheln. Die filigranste aller Sorten sind Fadennudeln, in Italien als Capelli d' Angelo (Engelshaar) bekannt.



INFO

Klassische Pasta besteht aus Hartweizengrieß und Trinkwasser. Dazu kommen, je nach Sorte, Eier und Salz. Gemüse oder Kräuter können zusätzlich für Geschmack und Farbe sorgen. Die Nudelhersteller unterscheiden zwischen Langware (Spaghetti, Makkaroni,

Bandnudeln), Kurzware (Hörnchen, Spiralen), Suppennudeln (Sternchen, Buchstaben) sowie Nudelplatten (Lasagne). Die Form der Nudel ist wichtig für die Verwendung: Mit gedrehten Formen etwa lässt sich viel Sauce aufnehmen, kleine Formen eignen sich für Suppen.

Die Endung der italienischen Sorten gibt oft Auskunft über das Aussehen der Pasta: Die Endung „-elle“ deutet auf breite Pasta wie Tagliatelle hin. Die Endung „-ine/-ini“ beschreibt kleine Pasta, etwa Spaghettini. Auf „-oni“ enden große Nudelsorten wie Cannelloni.

