

## Unsere Geheimtipps für leckere Nudeln



Die Grundlage für jedes Pasta-Gericht ist die Nudel. Dabei ist Pasta nicht gleich Pasta. Und nicht jede Sauce passt zu jeder Pasta-Sorte. Das muss man akzeptieren und verinnerlichen, auch wenn man Farfalle eigentlich am allerliebsten hat. Außerdem tut man gut daran, auch mal ein paar Cent mehr für die Nudeln auszugeben, wenn man sie nicht sowieso am liebsten selber macht.

Hochwertige Pasta behält den richtigen Biss und wird nicht matschig. Auch die Art und Weise der Herstellung ist hier entscheidend. Beim traditionellen Bronzeverfahren wird der Nudelteig durch Bronzeplatten gepresst. Die Bronze sorgt dafür, dass die Oberfläche der Pasta angeraut wird und deshalb später die Sauce besser aufnimmt.

Generell gilt bei der Kombination von Pasta und Sauce das „Mehr ist mehr“-Prinzip: Je reichhaltiger die Sauce ist, desto mehr Oberfläche muss auch die gewählte Pasta haben, um ein perfektes Gleichgewicht bei Konsistenz und Geschmack zu erreichen. Gedrehte Pasta beispielsweise eignet sich hervorragend für jegliche Art von „ragù“, wie Bolognese oder ähnliche Saucen mit kleinstückigen Zutaten (egal ob Gemüse oder Fisch). *Pasta rigata*, also „durchfurchte“ Nudelversionen wie der Klassiker *Penne rigate*, macht sich besonders gut bei sämigen Saucen (zum Beispiel mit frischen Tomaten). Die Sauce bleibt in den Rillen der Pasta hängen und bildet einen cremigen Mantel.

### Salzig wie das Meer

Hat man sich für eine Pasta-Sorte entschieden, kann man das Wasser aufsetzen. Auch hier gilt das „Mehr ist mehr“-Prinzip: Für 100 g Pasta sollte man 1 Liter Wasser einplanen. Töpfe mit großem Volumen sind dementsprechend ein absolutes Muss. Sobald das Wasser kocht und sprudelt (bitte nicht vorher!), kommt der heimliche Protagonist zum Einsatz: das Salz. Was dem einen das Salz in der Suppe, ist dem anderen das Salz im Nudelwasser. Und davon kann man (fast) nicht genug verwenden. Der Salzgehalt des Wassers sollte dem von Meerwasser so nah wie möglich kommen.

Denn das Nudelwasser fungiert auch als Geheimzutat für die Sauce. Während des Reduzierens der Sauce empfiehlt es sich, zwischendurch kleinere Mengen Wasser hinzuzufügen. Das Nudelwasser eignet sich hier hervorragend – und zwar gleich aus zwei Gründen. Es hat nicht nur den richtigen Salzgehalt, sondern ist gleichzeitig auch mit Stärke versetzt, die von der Pasta während des Kochens abgegeben wird. Die Stärke dient als Bindemittel und gibt der Sauce die nötige Struktur.

### Die Mischung macht's

Bleiben wir bei der Sauce. Die Grundlage für jede gute Pasta-Sauce ist ihr *soffritto*, also angedünstetes Gemüse wie Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie und Karotten, das mit Brühe, Wasser oder Wein abgelöscht wird. Der *soffritto* wird auf kleiner Flamme zubereitet, damit sich die einzelnen Zutaten so gut wie möglich entfalten können und dabei nichts anbrennt. Pasta-Saucen lassen sich am besten in ausladenden Schwenkpfannen mit hohem Rand zubereiten. Nach dem Dünsten werden nach und nach alle weiteren Zutaten hinzugefügt.

Dabei lohnt sich ein bisschen Geduld – jede gute Sauce baut auf perfektem Timing auf. Hält man die richtige Reihenfolge ein und wartet den passenden Zeitpunkt ab, können die einzelnen Aromen ihr volles Potential entfalten und gehen eine ausbalancierte Vermählung ein. Tomatensaucen finden ihre Balance oft durch eine kleine Prise Zucker: Hierdurch wird der natürlichen Säure der Tomaten entgegengewirkt.

## Unsere Geheimtipps für leckere Nudeln

Die Nudeln werden parallel zur Zubereitung der Sauce gekocht. Für ein perfektes Endergebnis sollten sie kurz bevor sie bissfest sind, abgeschüttet und in die Schwenkpfanne zur Sauce gegeben werden. Pasta und Sauce gehen in diesen finalen Minuten eine fast symbiotische Beziehung ein: Die Nudeln garen in der Saucenflüssigkeit weiter, nehmen diese bereits auf und geben gleichzeitig noch etwas Stärke ab, sodass die Struktur der Sauce weiter ausgebaut wird.

### Alles Käse

Viele Pastagerichte wachsen über sich hinaus, wenn sie mit geriebenem Käse beschenkt werden. Dabei lohnt es sich, jenseits der Klassiker Grana Padano und Parmigiano Reggiano zu denken. *Pecorino stagionato* (gereifter Schafsmilchkäse) zum Beispiel wird dich mit seiner pikanten Würze überzeugen. Schafkäse werden traditionell in vielen Regionen Italiens hergestellt, besonders berühmt sind die Vertreter aus Sardinien, der Toskana und dem Latium (Pecorino Romano). Aber auch der Norden des Landes hat verschiedene Hartkäse zu bieten, die eine schmackhafte Abwechslung zum Grana und zum Parmigiano geben, wie zum Beispiel den Nostrano stravecchio aus dem Trentin oder den Montasio Vecchio aus dem Nordosten (Friaul und Venetien).

Egal für welchen Käse du dich entscheidest, reibe ihn immer frisch und kaufe ihn nicht abgepackt aus dem Kühlregal – du wirst den Unterschied garantiert schmecken. Übrigens: Um deiner Sauce das perfekte Finish in Geschmack und Konsistenz zu geben, reibe kurz vor Kochschluss schon etwas Käse hinein.