NUDELN

Material und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner und 40 L–Topf
- • Siebkelle
- • 20 L–Schüssel
- • 5-7 kg Nudeln (z.B. Spirelli)
- • 25 L Wasser
- • 150 g Salz



Zubereitung

1. 1. Das Wasser zum Kochen bringen (Zeit: ca 1/2 h). Am besten nacheinander mehrere Runden Nudeln ins sprudelnde Salzwasser schmeissen – nicht zu viele auf einmal, maximal 5 kg.
2. 2. Kochen, bis sie bissfest sind. Die Nudeln 2-3 Minuten vor eurer Lieblingskonsistenz mit der Siebkelle rausfischen. Mit nem Spritzer Öl in ein flaches Gefäß füllen, damit sie sich nicht zerquetschen. Nicht zu viele zusammen, sonst habt ihr Nudelbeton.
3. 3. Danach die nächste Runde Nudeln ins gleiche Wasser schmeissen. Einfacher geht's mit Spirelli, die bleiben schön in Form.

Version #1
Erstellt: 2026-05-07 17:35:05 UTC von sasha
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:35:17 UTC von sasha