

Pasta richtig kochen

Für 2 Personen:

250 g Pasta 2,5 L Wasser 25 g Salz

Das Wasser zum Kochen bringen. Das Salz erst dazugeben, wenn das Wasser kocht. Dann die Pasta in den Topf geben und nach Packungsanleitung bissfest garen. Immer die Uhr im Blick behalten und darauf achten, dass das Wasser die ganze Zeit sprudelnd kocht.

Das Gerücht, dass Öl im Kochwasser ein Verkleben der Pasta verhindert, hält sich zwar hartnäckig. Da ist aber nichts dran.

Das Öl würde nur an der Oberfläche schwimmen und die Pasta beim Abgießen umhüllen. So verbinden sich die Nudeln nicht gut mit der Sauce. Was wirklich gegen Verkleben hilft ist genug Wasser und immer mal wieder umrühren.

Steffen Henssler am 30. Mai 2024