

FW 630031

FEINE NUEDELI MIT BUTTER

Zutaten: 200 g Teigwaren: Nüdeli, Hörnli, Müscheli
Grundrezept: 1-2 l Wasser
1/2 TL Salz
Abschmecken: 50 g Koch- oder Tafelbutter
Aromat
eine Spur Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Wasser und Salz zum Kochen bringen. Teigwaren locker ins Salzwasser geben und abgedeckt je nach Qualität, Form und Gebrauchsanweisung 7 - 15 Minuten kochen. Bei der Garprobe sollen die Teigwaren "al dente" sein, d.h. innen noch fest und körnig. Auf ein Sieb gut abtropfen lassen, abschmecken mit Butterflocken, Aromat, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss. Wenn wir die Teigwaren nicht sofort servieren können, giessen wir wenig kaltes Wasser dazu, damit der Kochprozess unterbrochen wird.