



Tagliatelle

Kochzeit: 2 bis 4 Minuten.

Kochanleitung

Gewusst wie. So werden unsere Frischteigwaren von den Küchenprofis zubereitet:

1. Verwenden Sie grosse Pfannen

Geben Sie die Teigwaren ins siedende und gesalzene Wasser. Die Kochzeit nach dem Wiederaufwallen des Wassers bemessen.

2. Kochzeit

2 bis 4 Minuten.

3. Kochwasser weggiessen und Teigwaren im Sieb abspülen

Spülen Sie die verbliebene Stärke sofort ab. Verwenden ein flaches Sieb um die Teigwaren kurz unter dem kalten Wasser zu spülen.

4. Vor dem Servieren kurz in Oel oder Butter schwenken

So freut sich Gaumen und Auge über die frischen Teigwaren.

5. Auf vorgewärmten Tellern servieren

Benutzen Sie vorgewärmte Teller. Die feinen Teigwaren kühlen nicht aus und Sie gewinnen dadurch etwas Zeit beim Anrichten.