



# WIE WERDEN NUDELN HERGESTELLT



## BASTA PASTA

Ob Schnüre, Schleifchen oder Muscheln: Nudeln gibt es in den verschiedensten Formen. Obwohl sich die Zutaten in der Herstellung nicht unterscheiden, schmecken uns manche Sorten besser als andere. Spaghetti, Makkaroni und Lasagne – was ist deine liebste Nudelform?



23.

VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER  
[www.globus.de/entdeckerwelt](http://www.globus.de/entdeckerwelt)



In Italien  
nennt man Nudeln  
auch Pasta.



1.

Zuerst wird der Teig für die Nudeln vorbereitet. Dafür braucht man Hartweizengrieß, Wasser und, für manche Rezepte, Eier. Hartweizengrieß ist eine gröbere Form von Mehl. Die Zutaten werden miteinander vermengt und zu einem festen, gelben Teig verknetet.



2.



Dann bekommen die Nudeln ihre Form. Dazu wird der Teig durch Schablonen gepresst. Das ist ungefähr so wie bei einer Maschine für Spielzeugknete. Für jede Sorte gibt es eine eigene Form. Der Teig kommt dann in Schlangen heraus und wird abgeschnitten.



4.



Am Schluss werden die Nudeln verpackt und in deinen Globus-Markt transportiert. Zu Hause musst du die Pasta nur in heißem Salzwasser kochen und abgießen. Die perfekte Konsistenz von Nudeln nennt man „al dente“, das ist italienisch und bedeutet „bissfest“. Guten Appetit!

3.

Jetzt werden die Nudeln getrocknet. Damit die Pasta keine Risse bekommt und bricht, ist es wichtig, dass sie gleichmäßig trocknet. Das heißt nicht zu schnell und nicht zu langsam.

