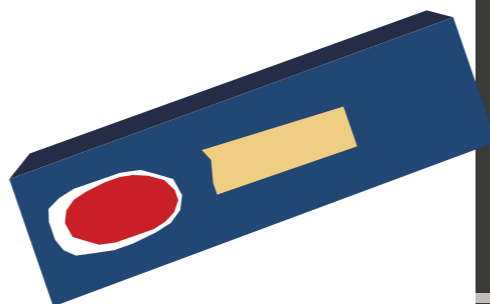


Die abgepackten Spaghetti warten geduldig in den Verkaufsregalen, bis du sie mit nach Hause nimmst und dein Lieblingsessen daraus kochst.

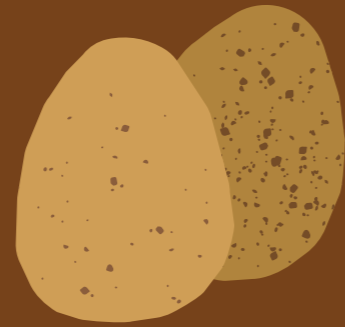
DANK IHRER VERARBEITUNG UND VERPACKUNG KÖNNEN SPAGHETTI 1 BIS 2 JAHRE GELAGERT WERDEN.

TROCKENTEIGWAREN WERDEN OHNE EIER HERGESTELLT UND ENTHALTEN BEINAHE KEINE FLÜSSIGKEIT. DAS MÖGEN BAKTERIEN ÜBERHAUPT NICHT!

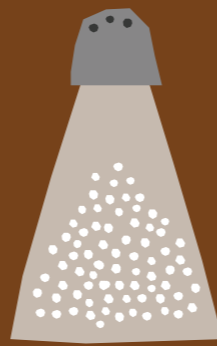




MEHL

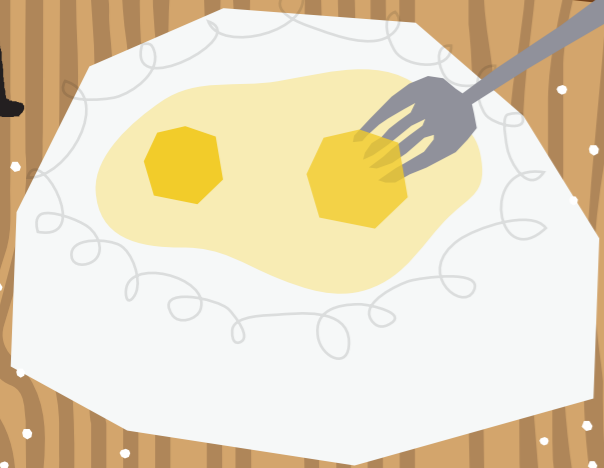


EIER



SALZ

1



2



3



4



Jetzt bist du dran! Schnapp dir einen Erwachsenen und mach dich bereit. An die Arbeit!

FRISCHER PASTA-TEIG

* ZUTATEN: 1 EI + 100 GRAMM MEHL + EINE PRIESE SALZ PRO PERSON

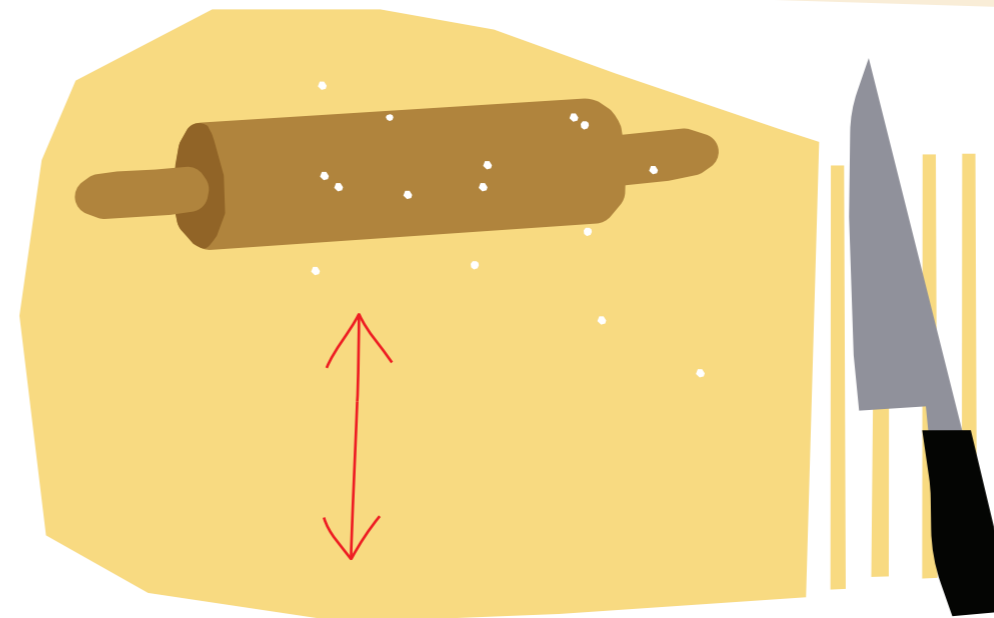
BEGINNE MIT EINEM MEHLBERG GIB DAS MEHL AUF EINE SAUBERE ARBEITSFLÄCHE UND MACH MIT DEINEN HÄNDEN EINE MULDE IN DER MITTE.

BRECHEN & MISCHEN SCHLAG DIE EIER IN DIE MULDE, STREUE ETWAS SALZ DARÜBER UND VERMISCHE ALLES VORSICHTIG MIT EINER GABEL, INDEM DU DAS MEHL LANGSAM VON DER SEITE HER EINZIEHST.

KNETEN, KNETEN, KNETEN! JETZT BENUTZE DEINE HÄNDE, UM DEN TEIG FÜR CA. 10 MINUTEN ZU KNETEN.

LASS IHN RUHEN WICKLE DEN TEIG NUN IN FRISCHHALTEFOLIE UND LASS IHN FÜR 30 MINUTEN RUHEN. (DADURCH WIRD ER RICHTIG DEHNBAR!)

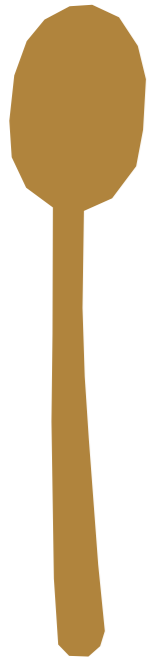
AUSROLLEN UND SCHNEIDEN ZUM SCHLUSS ROLLST DU DEINEN TEIG SO DÜNN DU WILLST AUS! DANN SCHNEIDEST DU IHN MIT EINEM MESSER IN SCHMALE STREIFEN.



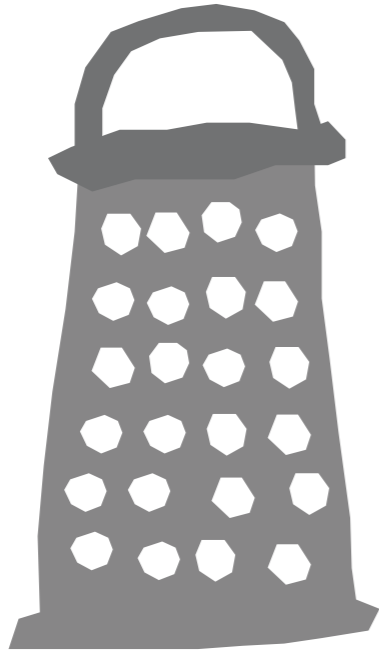
FRISCHER PASTATEIG SCHMECKT AM BESTEN, WENN DU IHN GLEICH SOFORT KOCHST UND ISST!

KOCHZEIT IST NUR 1-3 MINUTEN!

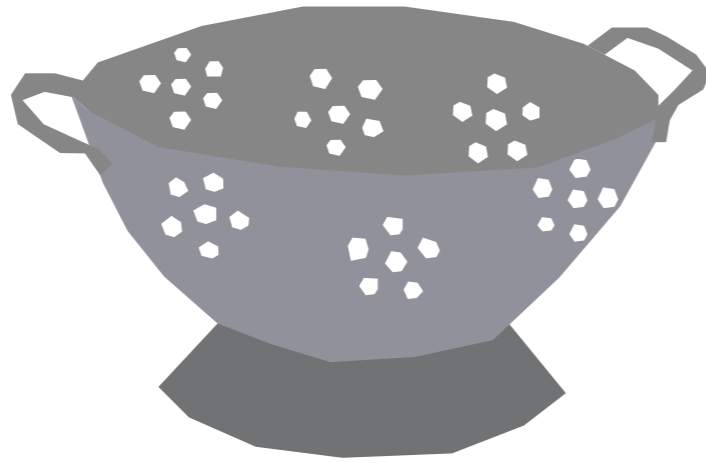
Zeit, die Spaghetti zur Perfektion zu kochen!
Bewaffne dich mit den wichtigsten Werkzeugen und Zutaten:



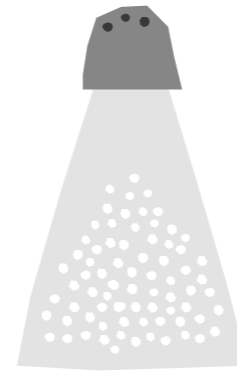
KOCHLÖFFEL
AUS HOLZ



KÄSEREIBE



KÜCHENSIEB



SALZ



OLIVENÖL



1 DOSE
GEWÜRFELTE TOMATEN



BRATPFANNE



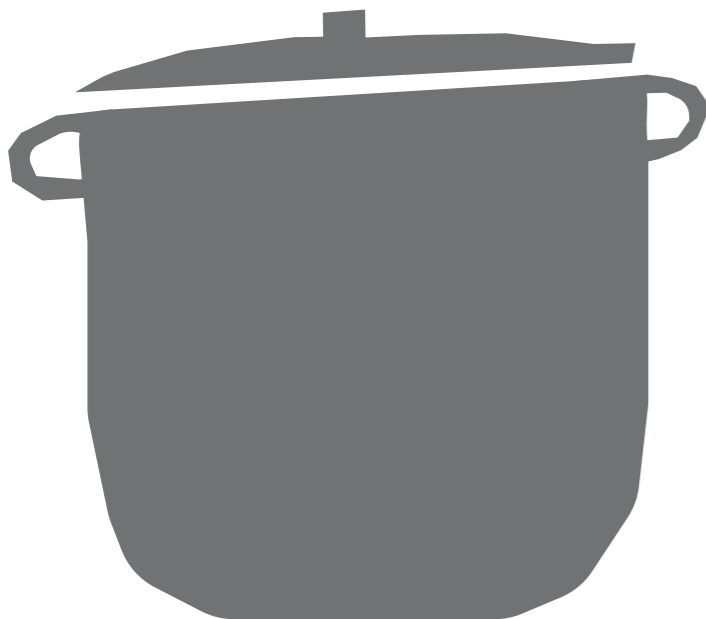
ZUCKER



GABEL



PARMESAN



TOPF



TELLER



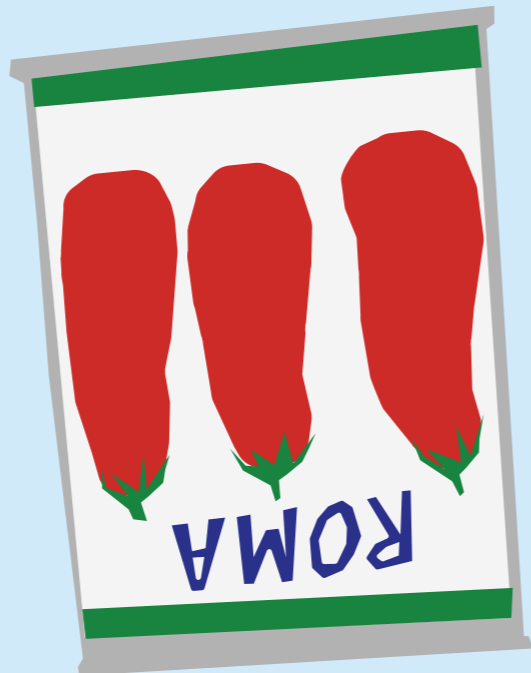
DEINE LIEBLINGS-SPAGHETTI ODER SELBSTGEMACHTE

Während die Spaghetti im Salzwasser tanzen, erwärme die Bratpfanne auf mittlere Hitze und füge Folgendes hinzu:

1
OLIVENÖL



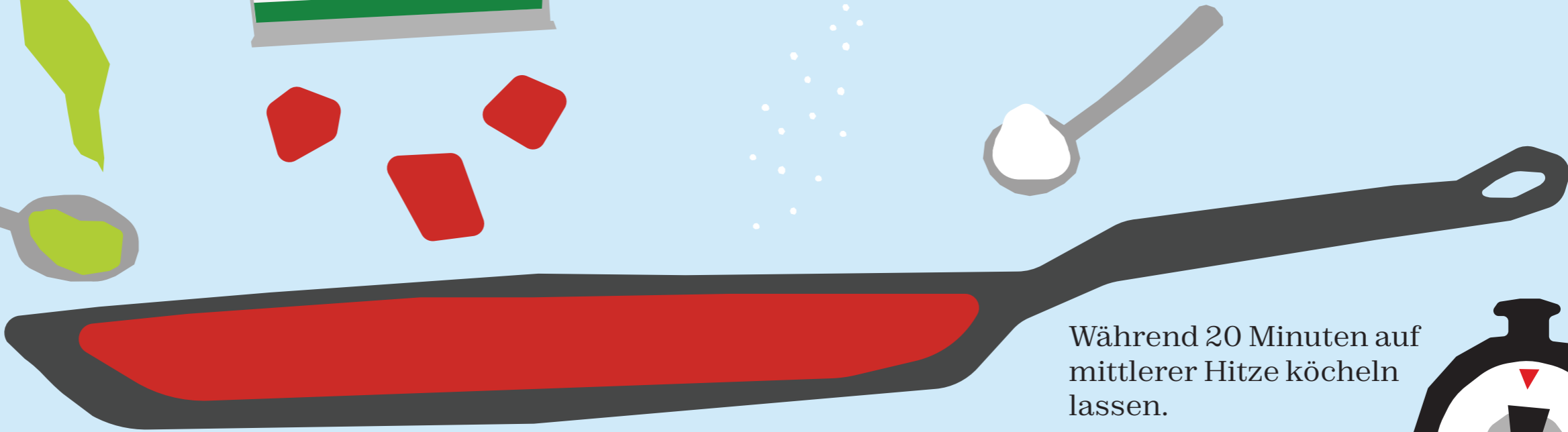
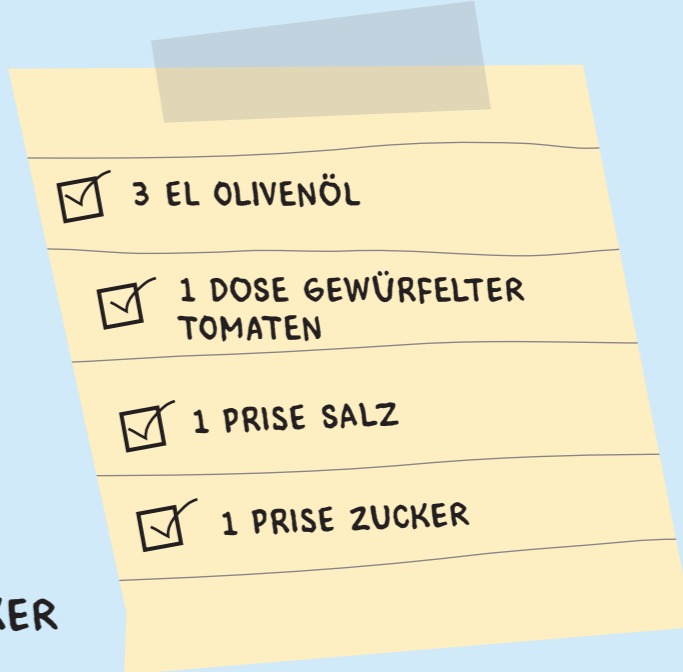
2
GEWÜRFELTE
TOMATEN



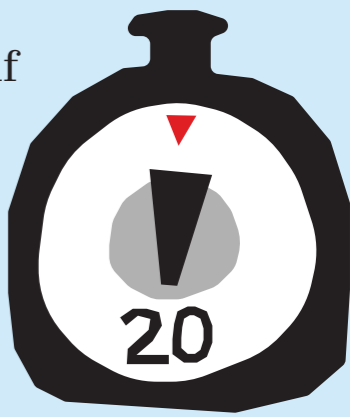
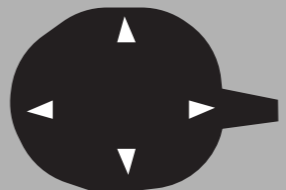
3
SALZ



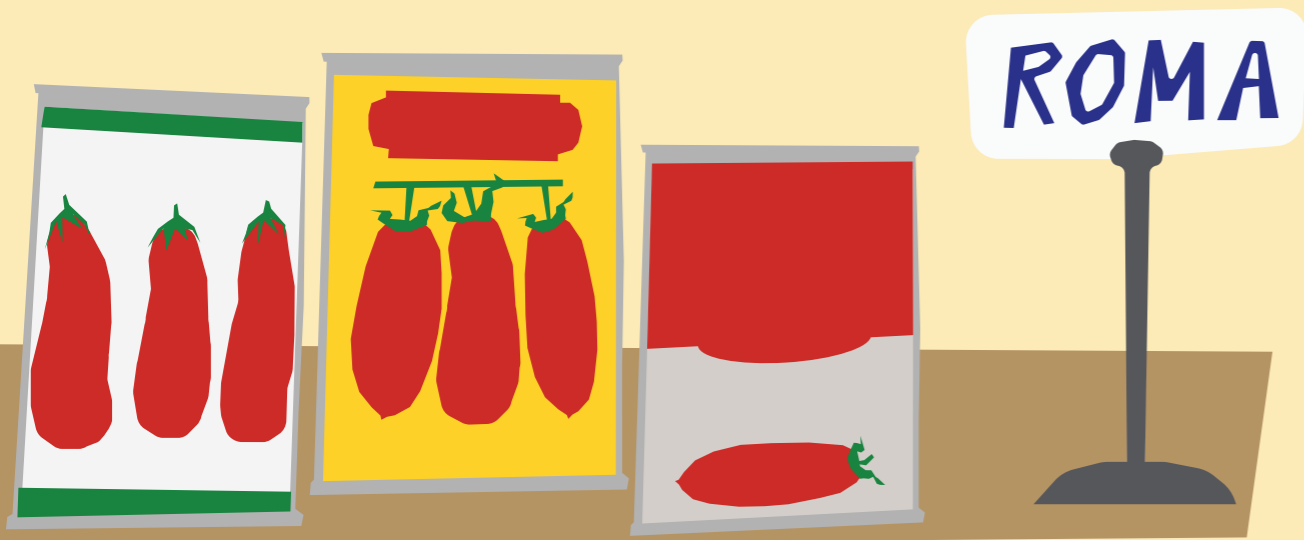
4
ZUCKER



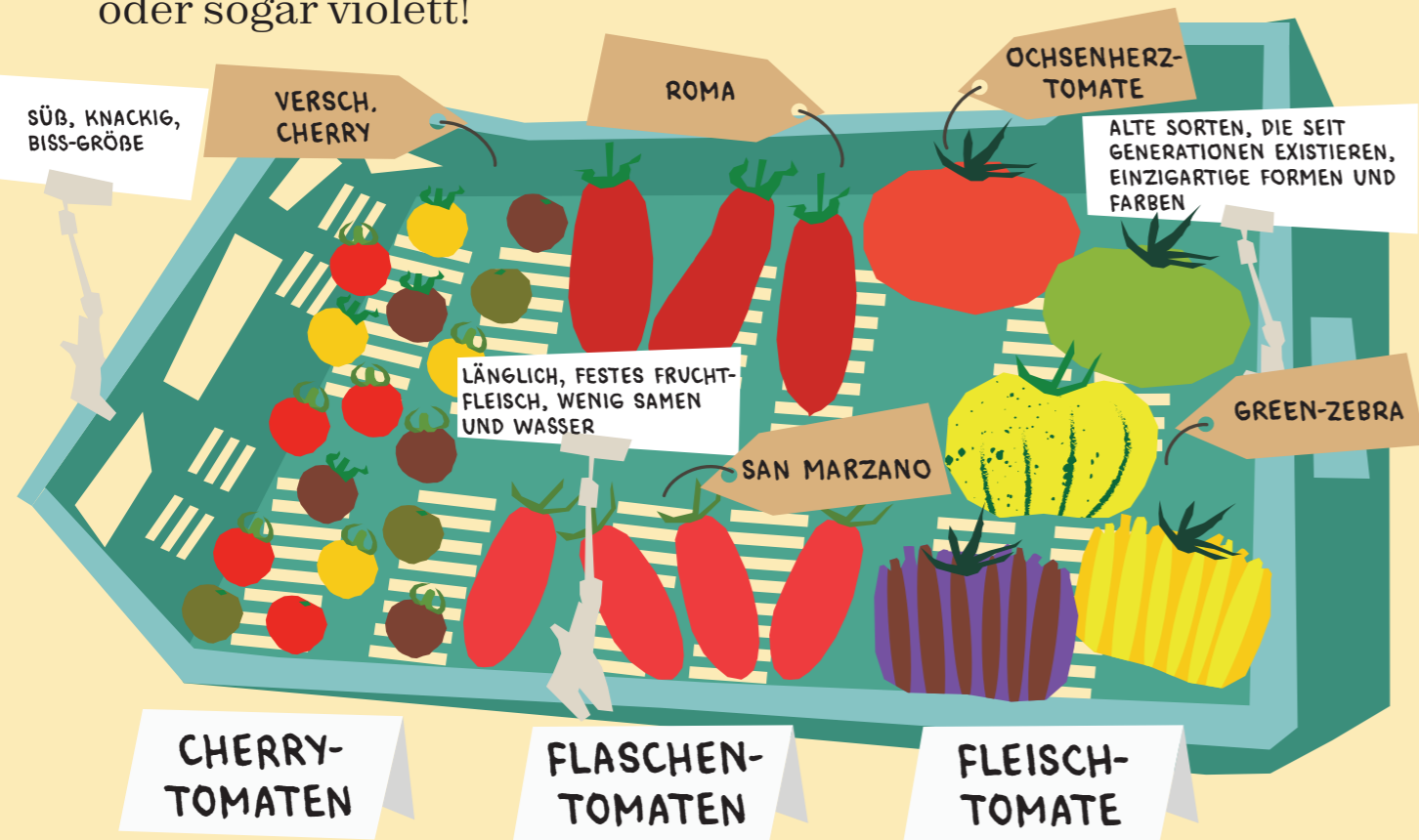
Während 20 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.



Das sind Romatomen und sie machen die Arbeit am besten!
 Sie haben festes Fruchtfleisch, nur wenig Samen und enthalten weniger Flüssigkeit als ihre Tomaten-Freunde.
 Ein Geschmackswunder!



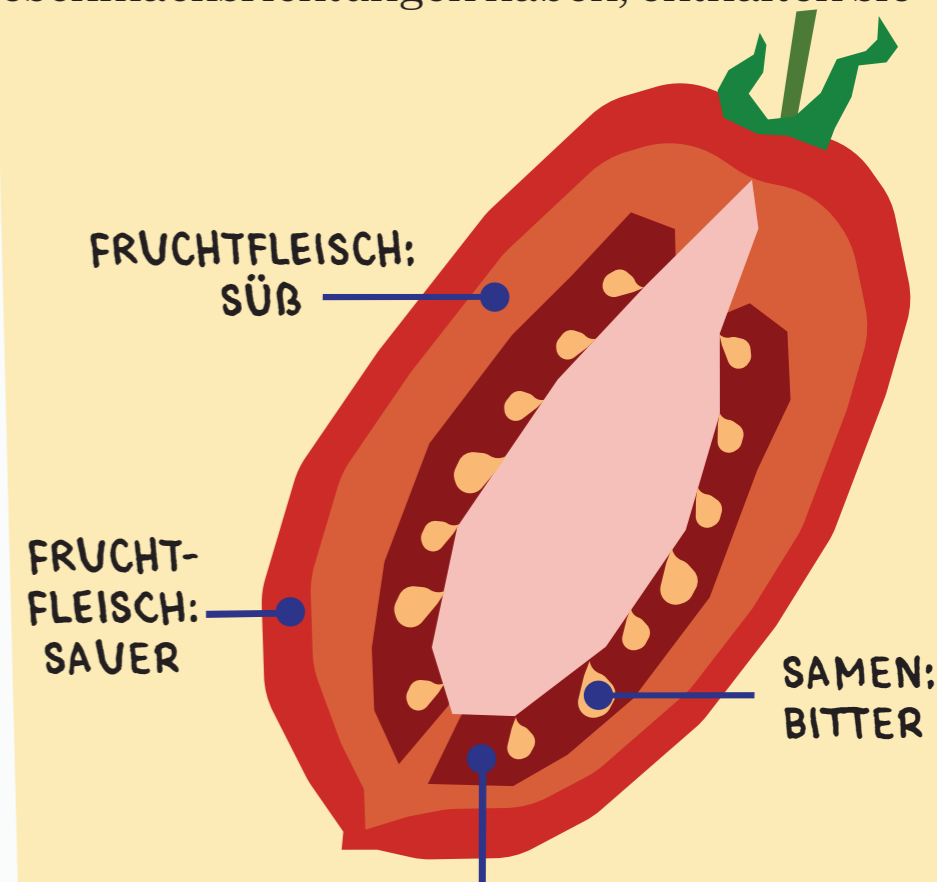
Auf der ganzen Welt gibt es über 10 000 Tomatensorten!
 Sie sind klein oder groß, rund oder länglich, rot, gelb, grün oder sogar violett!



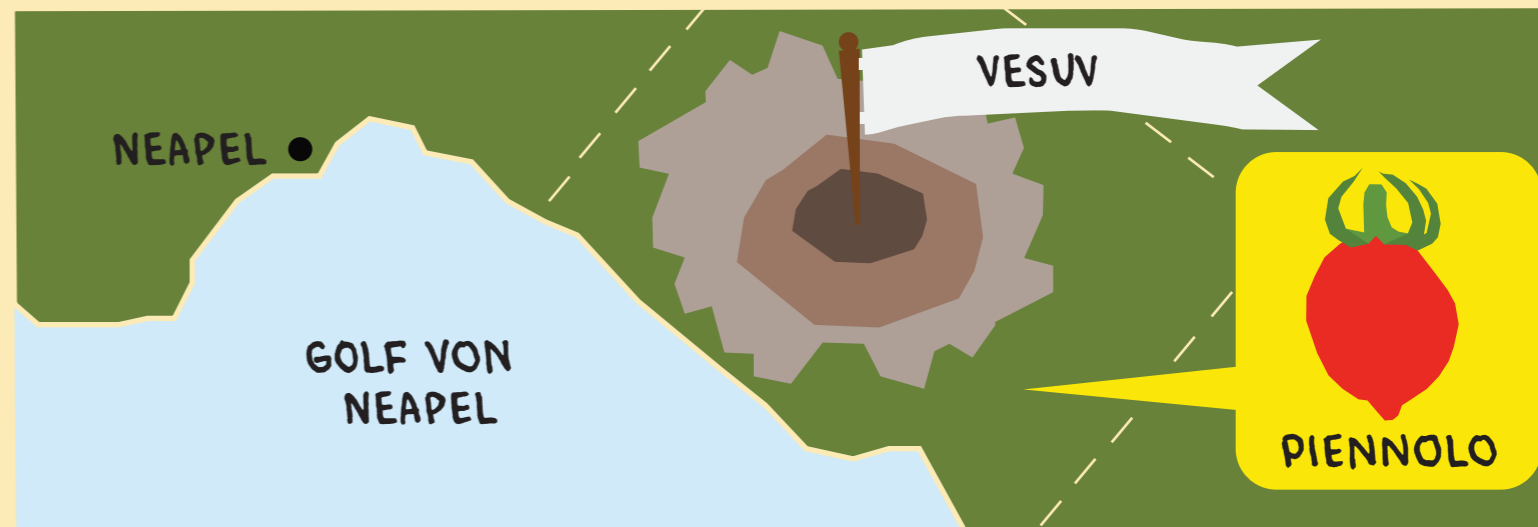
Tomaten sind was ganz spezielles: Während die meisten Zutaten nur einen der fünf Geschmacksrichtungen haben, enthalten sie vier davon!

DIE FÜNF GESCHMACKSRICHTUNGEN

<input checked="" type="checkbox"/>	SÜß
<input type="checkbox"/>	SALZIG
<input checked="" type="checkbox"/>	SAUER
<input checked="" type="checkbox"/>	BITTER
<input checked="" type="checkbox"/>	UMAMI



Der Vesuv in Italien ist ein Vulkan, in seiner Umgebung wachsen die besten Tomaten der Welt! Der Boden enthält viele Mineralien, die die Tomaten extra-süß, saftig und einfach perfekt für Pasta-Soße machen!



SCHRITT
6

Gib die Spaghetti zur Sauce und rühre sie mit einem Holzlöffel unter, bis alles gut vermischt ist.



FÜR DIE PERFEKTE SOBE MUSST DU DIE TOMATEN SO LANGE KOCHEN, BIS SIE WEICH UND SÜß SIND.

DENN DURCH DIE HITZE WIRD DIE SÄURE IN DEN TOMATEN NEUTRALISIERT UND IHR NATÜRLICHER ZUCKER HERAUSGELÖST.

SCHRITT
7

Nun gibst du alles auf einen Teller und krönst alles mit dem geriebenen Parmesan.

Schnapp dir jetzt endlich eine Gabel, und einen Löffel oder ein Messer und dreh die Spaghetti auf!

SPAGHETTI AUFDREHEN: MIT DER GABEL GABELST DU EIN PAAR SPAGHETTI AUF, DREH SIE DANN IM LÖFFEL, BIS DIE SPAGHETTI SCHÖN AUFGEROLLT SIND.

