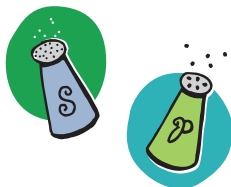


Die Nudel



„Hildegard, ich möchte Ihnen heute etwas sagen. Ich möchte Ihnen sagen, dass ich mehr als bloße Sympathie für Sie empfinde, mehr als Freundschaft ...“

„Sie haben ...“

„Nein sagen Sie noch nichts. Es gibt Augenblicke im Leben, wo die Sprache versagt, wo ein Blick mehr bedeutet als viele Worte.“

„Sie ... Sie haben da etwas am Mund!“

Durch diesen Sketch ist der einzigartige Lorient – zusammen mit Evelyn Hamann – wohl unsterblich geworden. Er zählt ohne Frage zu den Meilensteinen deutschsprachigen Humors. Die Hauptrolle spielt, genau wie in diesem kleinen schwarzen Buch, eine Teigware: *die Nudel*. Sie befindet sich im Gesicht des Mannes, gespielt von Lorient, und stört die geplante Liebeserklä-

rung an Hildegard, gespielt von Evelyn Hamann. So kann ein romantisches Essen auch danebengehen, genauso wie eben die besagte Nudel.

Nun sind Nudeln an sich ja nichts Ekliges. Sie zählen vielmehr zu den beliebtesten Gerichten der Deutschen. Ob nun als Bestandteil von Suppen oder als Bestandteil asiatischer oder italienischer Gerichte. Kaum ein Kind liebt nicht „Nudeln mit Tomatensoße“. Um die italienischen Nudeln soll es im vorliegenden Buch auch speziell gehen: die Pasta.

Pasta ist italienisch und bedeutet Teig. Sie tritt in vielen verschiedenen Formen auf und besteht hauptsächlich aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser.

Pasta – vielseitig und gesund – ist die Krönung der italienischen Küche! Ob als Hauptgericht mit Pesto oder Sugo, Teil eines Menüs oder Suppen- einlage – sie bietet unbegrenzte Möglichkeiten für abwechslungsreiche und gesunde Schlemmer- Mahlzeiten.

Unterschieden wird die Pasta, welche in Brühe oder Suppe gekocht wird (Pasta in brodo), welche in Wasser gekocht wird (Pasta asciutta) und Pasta al forno, bei der die Pasta kurz vorgekocht



und dann, wie zum Beispiel die Lasagne al forno, in einer Form im Ofen gebacken wird.

Läuft Ihnen auch schon allein bei diesen Erklärungen das Wasser im Mund zusammen?

Dann begleiten Sie mich auf den folgenden Seiten auf eine Reise rund um die Nudel. Keine Sorge, Rezepte gibt es an späterer Stelle auch, sodass Sie – wenn Sie mögen – auch gleich den Herd anwerfen und ein leckeres Pastagericht zaubern können.