

INHALT

Vorwort / Ratgeber	4
Seelenfutter Nudeln	5
Dr. Oetkers Küchentipps	6
10 interessante Fakten für große und kleine Nudelfans	8
Wie bereitet man die perfekten Nudeln zu?	10
Sauce – die wichtigste Nebensache / Genau, getestet, gelingsicher	12
Nudelteig mit Ei – Nudelteig ohne Ei	14
Nudelteig mit Dinkelmehl	16
Beliebte Klassiker	18
Neben den bekannten italienischen Pastagerichten haben ebenso heimische Maultaschen und asiatische Bratnudeln unser Herz erobert. Entdecken Sie die beliebtesten Klassiker immer wieder neu!	
Nudelsalate & Bowls	42
Als Salate und trendige Bowls machen Nudeln eine gute Figur. Freuen Sie sich auf Farfalle-Schichtsalat für das Büfett oder genießen Sie eine Kalifornische Nudel-Bowl in der Mittagspause.	
Nudelsuppen & -eintöpfe	72
Nichts vermittelt mehr Heimeligkeit als eine warme Suppe oder ein deftiger Eintopf. Lehnen Sie sich mit einem Teller Wirsing-Käse-Eintopf zurück oder packen Sie eine Nudelsuppe to go für die Mittagspause ein.	
Aus Topf & Pfanne	92
Die Auswahl an Nudelgerichten ist schier unendlich. Besonders unkompliziert und kinderleicht ist die Zubereitung in einem Topf oder einer Pfanne – so stehen die Lieblingsgerichte ruckzuck auf dem Tisch.	
Sonderseite Pesto	146
Aus dem Ofen	148
Egal ob Nudelauflauf mit Schinken oder Nudelnester, ob mit oder ohne Käse: Die heißen Köstlichkeiten lassen uns das Wasser im Munde zusammenlaufen und wissen stets aufs Neue zu begeistern.	
Register	178