



# TEIGWAREN SIEDEN

- > Pfanne bis zur Hälfte mit Wasser füllen
- > zugedeckt auf grösster Stufe aufkochen
- > 1 EL Salz und Teigwaren begeben, mit Kelle rühren
- > auf grosse Stufe zurückschalten
- > ohne Deckel in leicht sprudelndem Wasser al dente garen
- > **Zeit** 5–15 Min.
- > Teigwaren in Lächerbecken abglessen

Die Teigwaren habe ich gemacht am:

*3 Monate haltbar*

# TEIGWAREN SIEDEN

- > Pfanne bis zur Hälfte mit Wasser füllen
- > zugedeckt auf grösster Stufe aufkochen
- > 1 EL Salz und Teigwaren begeben, mit Kelle rühren
- > auf grosse Stufe zurückschalten
- > ohne Deckel in leicht sprudelndem Wasser al dente garen
- > **Zeit** 5–15 Min.
- > Teigwaren in Lächerbecken abglessen

Die Teigwaren habe ich gemacht am:

*3 Monate haltbar*



# TEIGWAREN SIEDEN

- > Pfanne bis zur Hälfte mit Wasser füllen
- > zugedeckt auf grösster Stufe aufkochen
- > 1 EL Salz und Teigwaren begeben, mit Kelle rühren
- > auf grosse Stufe zurückschalten
- > ohne Deckel in leicht sprudelndem Wasser al dente garen
- > **Zeit** 5–15 Min.
- > Teigwaren in Lächerbecken abglessen

Die Teigwaren habe ich gemacht am:

*3 Monate haltbar*



# TEIGWAREN SIEDEN

- > Pfanne bis zur Hälfte mit Wasser füllen
- > zugedeckt auf grösster Stufe aufkochen
- > 1 EL Salz und Teigwaren begeben, mit Kelle rühren
- > auf grosse Stufe zurückschalten
- > ohne Deckel in leicht sprudelndem Wasser al dente garen
- > **Zeit** 5–15 Min.
- > Teigwaren in Lächerbecken abglessen

Die Teigwaren habe ich gemacht am:

*3 Monate haltbar*