

Auch von Kägi.....

sättigt. Also noch mehr Klebstoff für die magische Pasta/Sugo-Liaison.

Das Kochwasser verwende ich auch für Suppen und Saucen, überall dort, wo eine Geschmackstiefe erwünscht ist, die normales Leitungswasser nicht liefern kann. Auch Zimmerpflanzen schätzen den (abgekühlten) Flüssigdünger. Und es soll Menschen geben, die baden ihre Füße darin oder waschen ihre Haare damit. Bestimmt von grossem Nutzen, glaubt man nur ganz fest daran.

Um den Geschirraufwand nicht zu übertreiben, habe ich den Abgiessvorgang folgendermassen perfektioniert: Die Pastateller stelle ich gestapelt in den Ausguss, zuoberst das Sieb. Beim Abgiessen verfängt ausreichend Pastawasser in den Tellern, dadurch sind sie auch gleich vorgewärmt. Pro zwei Portionen Pasta reicht eine kleine Schöpfkelle voll in den Sugo. Die Pasta noch eine Minute bei moderater Hitze darin schwenken, bis sie die zusätzliche Flüssigkeit aufgenommen hat, fertig.