

**Voici quelques règles simples à respecter pour des pâtes vraiment spéciales :**  
**Here are some easy rules to follow for a very special pasta:**  
**Hier sind einige einfache Regeln die zu beachten sind, um ausgezeichnete Nudeln zu erhalten:**



- Remplissez une grande casserole avec beaucoup d'eau (un litre d'eau pour 100 g de pâtes).
- Put in a large high-sided saucepan at least 1 litre of water for each 100 g of pasta.
- Benutzen Sie einen großen und hohen Topf, welcher mindestens ein Liter Wasser enthält.



- Dès que l'eau bout ajoutez 10 g de gros sel (environ une cuillère à café) pour chaque litre d'eau.
- As soon as the water boils add 10 g of kitchen salt (almost a teaspoon) for each litre of water.
- Dem kochenden Wasser geben Sie 1 TL (ca. 10 g) grobes Salz pro Liter hinzu.



- Ajoutez les pâtes et mélangez-les afin qu'elles ne collent pas.
- Pour the pasta in the boiling water and stir so that it does not stick.
- Die Nudeln ins kochende Wasser geben und gut umrühren, damit sie nicht aneinander ankleben.



- Egouttez les pâtes "al dente" en respectant les temps de cuisson conseillés.
- Drain the pasta when slightly underdone following the recommended cooking time.
- Die Nudeln bissfest garen und nach der angegebenen Kochzeit abtropfen.



- Assaisonnez les pâtes avec la sauce de votre choix et versez-les dans un plat de service.
- Pour the pasta in a large bowl and stir.
- Die Nudeln in eine Schüssel geben und gut mit der gewünschten Sauce mischen.