

# Nudelsorten

auf dem Obsthof Rueß

Die folgenden Nudeln sind i.R. vorrätig - oft auch in Dinkel und Vollwertdinkel

## Langnudeln:

- Bandnudeln breit und dünn  
Papardelle

ca. 1,5 cm breit  
ca. 3 Minuten Kochzeit

- normale Bandnudeln  
(für Schinkennudeln)



ca. 1 cm breit  
ca. 5 Minuten Kochzeit

- schmale Bandnudeln  
(Tagliatelle) (siehe Bild unten Nudel links)

ca. 0,5cm breit  
ca. 5 Minuten Kochzeit

- Wellenband  
(Mafalde)



ca. 1cm breit mit Wellen am Rand  
ca. 5 Minuten Kochzeit

- Suppennudeln grob und fein

ca. 2 und 1 mm breit

- Wellenspäztle

wie Tagliatelle (nur statt glatt) gewellt.

- Spätzle

ähnlich wie dicke rauhe Linguini  
Kochzeit sehr lange fast 10 Minuten

## Kurznudeln:

- Spirelli – Spiralnudeln



ca. 5 Minuten Kochzeit

- Radiatori



ca. 5 Minuten Kochzeit

- Schnecke  
siehe Bild unten rechts

ca. 5 Minuten Kochzeit

Nicht immer vorrätig

Bitte fragen sie uns danach – Preise können variieren:

- Rigatoni Hohlnudeln gerade und kurz oder  
Maccaroni sind länger aber ähnlich - relativ kleine  
Pakete
- Hörnchen Hohlnudeln klein kurz und gebogen.
- Muschelnudeln – relativ klein – eher für Suppe aber  
auch für Soßen geeignet
- Spaghetti und Linguini (lang und zum Gabeln  
kürzer)
- Tagliatelle können wir auch als Langnudeln machen,  
wenn wir Zeit haben.
- Lasagneplatten

Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit Ihre Familie Rueß

