

Die Nonna-Regel

Ein Zöliakie-Kind am Tisch, alle essen dasselbe. Drei Dinge machen es möglich.



Ein Topf

Die glutenfreien Nudeln bekommen ihren eigenen Topf mit frischem Wasser. Nie das Wasser, in dem die anderen Nudeln gekocht haben.

Ein Sieb

Ein eigenes Sieb, mit Namen am Griff, damit niemand das falsche greift. Die glutenfreien Nudeln zuerst abgießen.

Ein sauberer Löffel

Ein Löffel, der nie in den anderen Topf wandert. Den glutenfreien Teller zuerst mit einer sauberen Kelle anrichten.

Dieselbe Soße

Die Soße ist der einfache Teil. Ein Tomatensugo ist von Natur aus glutenfrei, ein Topf Soße reicht für alle.

Ein bisschen ist trotzdem Gluten. Zwei Töpfe, eine Soße.