



Von **Valerie Hagmann**

Pasta alla Casa

Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Linguine - am besten schmecken sie frisch zubereitet. Doch Nudeln selber zu machen braucht Übung, Zeit und Fingerspitzengefühl. Zum Glück gibt es für weniger erfahrene oder ungeduldige Hobbyköche großartige technische Hilfsmittel - wie den **Philips Pastamaker**, der Nudelvariationen auf Knopfdruck zaubert.



Frische, schmackhafte Pasta in kürzester Zeit zubereiten – noch dazu kinderleicht: Das verspricht der Avance-Collection-Pastamaker von Philips. Im Praxistest erproben wir, ob das auch tatsächlich zutrifft.

Aller Anfang will geübt sein

Eigentlich klingt es ganz einfach: die trockenen Zutaten einfüllen, die flüssigen während des Rührens hinzufügen – und nach drei Minuten rückt der Pastamaker den Teig in gewünschter Form raus. So schnell geht es dann auch tatsächlich, allerdings ist die Einhaltung dieser Reihenfolge essenziell. Vor der ersten Benutzung sollte man also die beiliegende Anleitung aufmerksam durchlesen.

Aus leidvoller Erfahrung kann ich folgende Dinge nicht empfehlen: das Mehl vor dem Einschalten des Geräts in den Behälter füllen und die flüssigen Zutaten vor dem Start des Rührvor-

gangs hinzufügen. Dies führt nämlich dazu, dass das Rührprogramm nicht ausgeführt werden kann oder die Flüssigkeit ausläuft. Beides bedeutet ein Auseinanderbauen des Geräts, um den Rührbehälter zu reinigen und neu anzufangen – und das kostet Nerven.

Gleich zu Beginn hiermit ein Kritikpunkt: Fehler bei Dosierung und Bedienung erlaubt der Pastamaker in nicht allzu großem Ausmaß. Zum Reinigen des Geräts nach dem Teig-Fauxpas nimmt man die Front mittels der beiden großen Schrauben ab und entfernt Knetstab sowie Rührbehälter. Zum Glück sind diese Teile spülmaschinenfest.

Viele Geschmäcker bedienen

Für einen ausgiebigen Testlauf habe ich pastaliebende Freunde zum Essen gebeten. Neben Gästen mit besonderen Geschmäckern gab es auch vegane Testesser und solche mit Unverträg-

lichkeiten. Zum Glück lassen Nudeln viel Handlungsspielraum: Es wurden unterschiedliche – auch glutenfreie – Mehlsorten eingekauft, und Sauce oder Pesto sind sowieso jedermanns persönliche Sache. Das mitgelieferte Rezeptheft bietet Informationen zu möglichen Zutaten und deren idealem Mischverhältnis sowie Basis-Rezepte zur Inspiration. Eine Recherche in Blogs und Foren bringt weitere Anregungen und spart ein bisschen Zeit bei den Nudelexperimenten. Denn eines wird im Test schnell klar: Nicht jede Nudelsorte verträgt sich ideal mit jeder Teigmischung.

Auf zum Praxistest!

Als Erstes versuchen wir uns an klassischen Weizennudeln. Dafür wird das Gerät an den Strom angeschlossen und zeigt sich per Signalton einsatzbereit. Einen Netzschalter hat es leider nicht. Nach dem Einschalten wird eines von zwei Programmen per Knopfdruck gewählt: Teig mit oder ohne Ei; dann können Mehl sowie etwaige andere feste Zutaten in den Rührbehälter gefüllt werden. Für eine bessere Konsistenz empfiehlt es sich, das jeweilige Mehl mit Hartweizengrieß etwa im Verhältnis 3:1 zu mischen. Zwischen 200 und 600 Gramm Nudeln kann der Pastamaker auf einmal herstellen. Dank praktischer Wiegefunktion zeigt die LED-Anzeige an, wie viel Gramm Mehl gerade eingefüllt werden. Sobald der Deckel aufgesetzt ist, berechnet das Gerät darauf beruhend die benötigte Flüssigkeitsmenge, in diesem Fall Wasser, welches mittels beiliegenden Messbechers abgemessen und während des Knetvorgangs zugegeben wird. Dieser beginnt mit dem Drücken der Start-Taste und dauert drei Minuten.

Ein Blick in den Rührbehälter macht zunächst skeptisch, der Teig wirkt zu trocken. Die Zugabe von mehr als der angegebenen Flüssigkeitsmenge sollte man aber vermeiden, denn der Teig wird sonst zu klebrig und kann nicht ausgegeben werden, wie sich im Test herausstellt. Zurück auf Feld eins, das Ganze von vorne.

Nach Ablauf des Timers wechselt der Knethaken die Drehrichtung und der Teig wird durch den Formaufsatz gedrückt. Durch das Zusammenpres-



Simple Bedienung.

Dank eingebauter Waage lassen sich die Zutaten einfach hinzufügen und vermengen. Flüssigkeit wird durch die Öffnungen im Deckel während des Rührvorgangs hinzugefügt.



Pasta-Vielfalt.

Nicht nur Nudelvariationen, auch Lasagneblätter und Keksteig meistert das Gerät.

Philips Pastamaker Avance (HR2381)

→ **FEATURES**

- Nudelmaschine mit integrierter Waage
- 6 Formaufsätze & Aufbewahrungsfach
- Reinigungsset, Messbecher, Rezeptbuch mit Basis-Rezepten
- Leistung: 200 W, Kabel: 1,2 m
- 34,3 x 21,5 x 31,5 cm, 6,9 kg

→ **PRO & CONTRA**

- ▲ Vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- ▲ Einfach zu bedienen
- ▲ Zeitersparnis und Spaßfaktor
- ▲ Sehr gute Ergebnisse
- ♥ Unflexibel, Bedienung fehleranfällig

€ 238,- (Saturn)

www.philips.at

BEWERTUNG ■ ■ ■ ■ ■



Praktischer Stauraum.

Sechs Formaufsätze sind im Lieferumfang enthalten. Sie finden Platz im integrierten Aufbewahrungsfach.

menge, wird also im Messbecher nur mehr bei Bedarf durch Wasser oder eine andere Flüssigkeit ergänzt. Noch ein Kochtipp am Rande: Spaghetti oder Linguine funktionieren besser ohne, breite Nudeln wie Tagliatelle oder Lasagneblätter besser mit Ei, denn sie quellen beim Kochen tendenziell mehr auf.

Zum absoluten Highlight der Testesser avancieren die etwas unkonventionellen Schokonudeln. Auch Nachespeisen meistert der Pastamaker also. Wer hier noch eins drauflegen möchte, kann mit dem entsprechenden Formaufsatz übrigens auch Keksteig herstellen, das wurde im Test aber nicht ausprobiert. Weitere Formaufsätze sind separat erhältlich. <<

Fazit: Nudeln herstellen mit dem Pastamaker ist unkompliziert, geht schnell und macht Spaß – wenn man sich an die Anleitung hält. Ein bisschen Experimentierfreude zugunsten der Rezeptvielfalt zahlt sich aus, die Ergebnisse sind schön und schmecken. Für alle variationsfreudigen Pasta-Fans ein Mittelweg zwischen umfangreichem Kocherlebnis und Nudeln aus der Packung.

FOTOS: HERSTELLER