

NUDELN & PASTA!

DAS GOLDENE VON GU



GLÜCKSREZEPTE ZUM GLÄNZEN UND GENIESSEN

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG
GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND
UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch
auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk,
Fernsehen und Internet, durch fotomechanische
Wiedergabe, Tonträger und
Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit
schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Herausgeberinnen: Dr. Stefanie Gronau

Projektleitung: Alessandra Redies

Lektorat: Dr. Stefanie Gronau

Redaktionelle Mitarbeit: Adriane Andreas

Einführende Kapiteltexte: Tanja Dusy

Korrektur: Andrea Lazarovici

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

eBook-Herstellung: Lea Stroetmann

 ISBN 978-3-8338-8326-2

1. Auflage 2022

Bildnachweis

Coverabbildung: Hans Döring (Fotografie);
Shutterstock (Cover-Icon)

Fotos: Klaus Arras; Uwe Bender; Mona Binner; Harry Bischof; Barbara Bonisolli; Michael Brauner; Maria Brinkop; Vivi D'Angelo; Klaus-Maria Einwanger; EISING STUDIO | FOOD PHOTO & VIDEO/Martina Görlach; Fotos mit Geschmack, Ulrike Schmid und Sabine Mader; Dorothee Gödert; Julia Hoersch; Matthias Hoffmann; Maike Jessen; JUNI; Silvio Knezevic; Kramp + Gölling Fotodesign; Coco Lang; Jörg Lehmann; Jana Liebenstein; Mathias Neubauer; Sven Raben; Jörn Rynio; Michael Schinhart; Wolfgang Schardt; Monika Schürle und Maria Grossmann; Anke Schütz; Shabnam Shameli; Maja Smend; Thorsten Suedfels; Christian Teubner; Nicky Walsh; Alexander Walter; Katrin Winner

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8326 06_2022_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben.

Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

Backofenhinweis

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Die Temperaturangaben in unseren Rezepten beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze und können bei Gasherden oder beim Backen mit Umluft abweichen. Details entnehmen Sie bitte Ihrer Gebrauchsanweisung.

Das Symbol  kennzeichnet Rezepte für Ovo-Lakto-Vegetarier. Alle verwendeten Käsesorten sind auch als Variante mit mikrobiellem Lab erhältlich. Im Zweifel hilft die »VEBU-Labliste« aus dem Internet weiter.

ABKÜRZUNGEN IN DIESEM BUCH

bzw.	beziehungsweise
ca.	circa
cm	Zentimeter
EL	Esslöffel
g	Gramm
getr.	getrocknet
i. Tr.	in der Trockenmasse
kcal	Kilokalorie
kg	Kilogramm
l	Liter
Min.	Minute(n)
mind.	mindestens
ml	Milliliter
mm	Millimeter
Msp.	Messerspitze
Pck.	Päckchen
S.	Seite
s.	siehe
Sek.	Sekunde
Std.	Stunde
TK-	Tiefkühl-
TL	Teelöffel



NUDEL-BASICS

EINMALEINS FÜR NUDELKÖCHE

Nudeln machen glücklich

Alle lieben Nudeln – auf der ganzen Welt. Doch wie hat es dieses an sich eher neutral schmeckende Lebensmittel geschafft, sich zu Everybody's Darling zu mausern? Der alte Glaubensstreit, ob Italien der Ruhm der ersten und einzig wahren Pasta-Nation gebührt oder ob der Ursprung der Nudel doch in China liegt, konnte bis heute nicht letztgültig entschieden werden. Vielmehr scheint klar, Nudeln werden schon seit jeher rund um den Globus gegessen. Es haben sich wohl parallel verschiedene nationale und regionale »Nudeltraditionen« entwickelt, die wir heute glücklicherweise alle kennen und genießen dürfen: von schwäbischen Spätzle und Maultaschen über italienische Pastaklassiker wie Spaghetti Carbonara oder Ravioli bis hin zu japanischen Ramen-Suppen und chinesischen Dim-Sum-Teigtäschchen.



QUAL DER WAHL Aus über 100 Sorten Nudeln können wir alleine in Deutschland wählen. Weltweit finden sich sogar über 600!

Viva la Pasta!

Diese globale Erfolgsgeschichte lässt sich sicher vor allem damit erklären, dass Nudeln ein wunderbar sättigendes und preiswertes Grundnahrungsmittel darstellen. Sie lassen sich einfach aus einem Teig aus Mehl, Wasser, etwas Salz und eventuell noch Ei

herstellen und sind in getrockneter Form außerdem noch perfekt für den Vorrat geeignet. Frisch oder getrocknet bestechen die Teigwaren dann durch ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten: Als Einlage in Suppen, als erster Gang wie in Italien üblich oder gleich als sättigendes Hauptgericht, in Salaten und Aufläufen, die ehemals meist zur Resteverwertung dienten, ja selbst in süßer Form spielen Nudeln die Hauptrolle. Und vielleicht macht nicht zuletzt gerade der etwas unspezifische Geschmack Nudeln umso attraktiver: Nichts verbindet sich besser mit einer gut gewürzten Sauce, wertet eine selbst gekochte Brühe auf und passt sich perfekt unterschiedlichsten Zutaten und Aromen an wie Nudeln.

Schnell und unkompliziert ...

Das riesige Angebot an getrockneten, frischen und internationalen Nudelsorten im Supermarkt kommt unseren heutigen Bedürfnissen ideal entgegen. Immer wenn's schnell gehen muss, lässt sich mit einem selbst gemachten Pesto aus dem Vorrat oder einer einfachen Sauce, die nicht länger köchelt als die Nudeln garen, eine schnelle Mahlzeit für die ganze Familie zaubern, Aufläufe und Gerichte aus vorgegarten Nudeln oder Resten vom Vortag sind seit jeher Klassiker einer praktisch und unaufwendig angelegten Alltagsküche, noch lange bevor von »Meal Prep« die Rede war.

... mit Liebe selbst gemacht

Doch nicht nur als Fast Food können Nudeln punkten. Auch Gourmets kommen auf ihre Kosten und immer mehr Begeisterte wagen sich an die eigene Nudelmaschine. Do it yourself ist auch bei Pasta angesagt: Mit Mehlsorten zu experimentieren und den Teig geschmacklich und farblich zu variieren macht Spaß und bringt Genuss. Selbst das Kneten, Walken und Formen des Teigs erscheint dann nicht als mühsame Arbeit, sondern als meditativ-sinnliches Vergnügen – nicht zuletzt, wenn auch das fertige Ergebnis Freunden und Gästen ein überraschtes »Ah« und »Oh, schmeckt besser als beim Italiener« entlockt.



FRISCHER SPINAT färbt Nudeln nicht nur sattgrün, sondern bringt auch feines Aroma.



TINTENFISCH oder Sepia-Tinte verleiht Nudeln dagegen einen tiefschwarzen Look.

Hauptsache Nudeln

In Deutschland fristeten Nudeln lange Zeit ein Schattendasein: Als Beilage zum Sonntagsbraten gab es sie nur ab und an, dann aber als besonders feine, goldgelbe Bandnudeln. In Italien hat Pasta bis heute einen ganz anderen Stellenwert, als erster, eigenständiger Gang – als primo piatto, an dem man sich schon vor dem oft kleineren Hauptgericht satt isst.

Heute haben sich die Essgewohnheiten insoweit einander angeglichen, dass Nudeln nicht mehr nur als sättigende Beilage oder Vorspeise betrachtet werden. Sie sind vielmehr häufig das einzige All-in-one-Tellergericht, das auch ganz ohne Vor- oder Nachspeise im Alltag schnell glücklich macht. So stehen inzwischen auch in den meisten deutschen Familien mindestens einmal pro Woche Nudeln auf dem Tisch, oder eben Pasta.

Nudeln oder Pasta?

Das italienische Wort »Pasta« für »Teig« bezeichnet, wie bei uns das Wort »Nudeln«, einfach Teigwaren. Sprechen wir also von Pasta, meinen wir italienische Nudeln. Weit über 300 Sorten soll es geben. Egal ob Penne, Fusilli, Strozzapreti oder wie die anderen oft klangvollen Namen noch lauten mögen, meist handelt es sich um schlichte Teigwaren, die im Gegensatz zu traditionellen deutschen (Eier-)Nudeln nur aus **Hartweizenmehl** und Wasser hergestellt werden. In Italien werden sie mit dem Begriff »Pasta secca« zusammengefasst.

Aber auch in Italien werden Nudeln mit Ei zubereitet: »Pasta all'uovo«. Warum nicht, passen Eiernudeln doch zu manchen Gerichten einfach ideal: So wird in Bologna traditionellerweise das berühmte Ragù alla bolognese mit dottergelben Tagliatelle serviert und nicht wie bei uns – Mamma mia, Gott bewahre – mit Spaghetti. Daran, das weiß doch jedes Bambino, haftet die Sauce weit weniger gut und Eiernudeln

schmecken dazu auch gleich noch besser zur herbkräftigen Bolognese!

WELCHE PASTA WOZU?

In Italien gibt es ein paar klare, gut nachvollziehbare Regeln, welche Pasta mit welchem Sugo serviert wird – allerdings: Ausnahmen bestätigen die Regel ...

An langen, glatten Nudeln wie Spaghetti, Taglierini, Bavette oder auch Bucatini haftet Sauce eher schlecht. Darum sind sie ideal für dünnere Tomatensauce ohne Stücke, Olivenöl oder für Pesto. Ganz logisch, denn wer möchte bei Spaghetti Aglio e Olio Unmengen Öl verzehren; es reicht, wenn die Pasta leicht damit benetzt ist.

Kurze, kompakte Nudeln wie Penne, Rigatoni, Orecchiette, Fusilli, Casarecce oder Farfalle nehmen dagegen auch dickere Sauce gut auf, besonders wenn sie Hohlräume haben: Ein gut geschmorter Fleischsugo oder ein Gemüseragout mit Auberginen- und Zucchinistückchen, davon möchte man reichlich auf die Gabel und vor allem an die Nudel bekommen.

Breite, flache Nudeln wie Tagliatelle, Pappardelle, Fettuccine oder Linguine schmiegen sich ideal an cremige Saucen mit Sahne oder auf Basis von Butter – gern zum Beispiel auch mit ein paar Stückchen Lachs oder Pilzen. Sie passen aber auch gut zu lange geschmortem Sugo – hier darf es dann ruhig die Version mit Ei sein.

Generell gilt: **Je strukturierter die Oberfläche** einer Pastasorte, desto besser haftet die Sauce. Darum gibt es von vielen kurzen Sorten wie etwa Penne eine gerillte (rigate) und eine glatte (liscie)

Version. Etwas teurer, aber perfekt zum Aufnehmen von Sauce ist »bronzegezogene« Pasta (trafilata al bronzo) mit aufgerauter Oberfläche.

Kunterbunt und mit Aroma

Spinatgrün, tomatenrot oder schwarz wie die Nacht – wem die Nudelwelt insgesamt zu eintönig oder gar farblos fade vorkommt, für den kommen bunte Nudeln genau richtig. Doch aufgepasst: Nicht nur der »Look« der Nudeln ist anders als gewohnt, sie haben auch einen ganz spezifischen Eigengeschmack, zu dem die passende Sauce mit Bedacht gewählt sein will. Dezent nach Spinat schmeckende **grüne** Nudeln sind wunderbar mit dem Blubb einer milden Sahnesauce oder einer kräftigen Gorgonzolasauce. Mit Sepia-Tinte gefärbte **schwarze** Nudeln oder **safrangelbe** Pasta harmonieren ideal mit Meeresfrüchten und Fisch und **Rote-Bete-Nudeln** vertragen sich bestens mit kräftigen, intensiv nussigen Aromen, wie beispielsweise einem Walnusspesto.

Von Dinkel bis Quinoa

Suchen Sie Nudeln mit mehr Biss, mögen Ballaststoffe und achten auf eine vollwertige Ernährung? Dann sollten Sie sich ruhig öfter Nudeln aus **Weizenvollkornmehl** gönnen, die sich auf gut Italienisch »Pasta integrale« nennen. Wer dagegen Probleme mit Weizen hat, kann es mit **Dinkelnudeln** versuchen. Obwohl es sich bei Dinkel ebenfalls um eine alte Weizenart handelt, wird er von vielen

Menschen mit Weizenunverträglichkeit besser vertragen. Für Menschen mit echter Gluten-Unverträglichkeit sind Dinkelnudeln nicht geeignet.

Für alle, die **glutenfrei** essen müssen oder wollen, gibt es inzwischen aber auch richtig gute Pasta aus Reis oder Mais oder Mischungen aus beiden Getreidearten. Eine weitere Alternative stellen Nudeln aus sogenannten Pseudogetreiden dar. Besonders hip: Pasta aus dem aus Südamerika stammenden Trendkorn Quinoa. Schon lange ein Geheimtipp: Buchweizennudeln nach europäischer oder japanischer Art (Soba-Nudeln) hergestellt. Quinoa und Buchweizen verleihen Nudeln ein deutlich schmeckbares, würzig-nussiges Aroma. Wer das mag, kann auch nach Nudel aus (Ess-)Kastanienmehl Ausschau halten, die ebenfalls nussig, aber auch leicht süßlich schmecken und glutenfrei sind.



EINE FÜR ALLE - egal ob aus dem vollen Korn, auf Basis von Hülsenfrüchten oder für Allergiker glutenfrei: Nudeln gibt es heute für so gut wie jeden Bedarf und Geschmack.

Quer durch den Gemüsegarten

Trendy und verlockend bunt präsentieren sich Nudelsorten auf Basis von **Hülsenfrüchten**: Manche bestehen ausschließlich aus roten oder gelben Linsen, schwarzen Bohnen, Mungbohnen, grünen

Erbsen oder Edamame (unreif geerntete Sojabohnen), die für Pasta getrocknet und zu Mehl zermahlen werden. Es gibt aber auch viele Sorten aus einer Mischung aus Hülsenfrüchtemehl und anderem Getreidemehl wie Quinoa, Saaten wie Leinsamen oder sogar Gemüse wie Süßkartoffeln, Rote Bete und Möhren. Das freut sicher nicht nur Low-Carb-Jünger, wenn sich die von ihnen häufig als dick machende Kohlenhydratbomben getadelten Nudeln plötzlich zu eiweißstrotzenden Kraftpaketen wandeln. Auch Vegetarier, die auf tierisches Eiweiß verzichten, profitieren von diesem neuen Nudeltypus.

Wer einmal klassische gegen Pasta aus Hülsenfrüchten eintauschen will, sollte beachten, dass Letztere deutlich stärker quillt: Schon 75 % der üblichen Menge füllen die Teller und machen dank vieler Ballaststoffe trotzdem schneller satt.

Erbsenspaghetti und Co. garen schneller; manche Sorten brauchen nur 4-6 Min. Dafür verlangen sie etwas mehr Aufmerksamkeit und Gesellschaft: Denn kochen sie einen Moment zu lange oder zu heiß, werden sie unappetitlich matschig und weich.



NUDELHOLZ - damit lässt sich Nudelteig auch mal ganz ohne Maschine dünn ausrollen.



IN FORM bringen lässt sich Nudelteig auf einfachste Weise mit einem Messer oder Teiggrädchen.

Nudeln selber machen

Nudeln zu kaufen ist praktisch, keine Frage. Aber seine Pasta einmal selbst zu machen ist eine tolle Sache und gar nicht so kompliziert, wie viele glauben. Die Zutatenliste ist mehr als überschaubar und eine Nudelmaschine braucht es zu Beginn auch nicht unbedingt.

Mehl: Hart oder weich?

Weizenmehl ist die ideale Basis für Teige jeder Art. Neben Stärke enthält es reichlich Klebereiweiß (Gluten), das Teige gut in Form hält, aber auch elastisch und knetbar macht. Im Heimatland der Pasta, Italien, schwört man deshalb seit jeher auf Mehl aus **Hartweizen** (Durumweizen), einer alten Weizenart, die nur in warmen, trockenen Gegenden wie Südeuropa gedeiht. Es enthält deutlich mehr Gluten als das bei uns übliche Weichweizenmehl und ist deshalb perfekt für einen extrem geschmeidigen, glatten Teig. Wer typisch **italienische Pasta** ohne Ei machen möchte, sollte sich also auf die Suche nach Hartweizenmehl (Semola di grano duro) machen, am besten doppelt gemahlen (rimacinata). Ein gut sortiertes italienisches Lebensmittelgeschäft ist dafür meist die richtige Adresse, ansonsten wird man im Onlinehandel fündig. Ohne **Nudelmaschine** läuft dann allerdings nichts: Teig nur aus Hartweizenmehl und Wasser muss deutlich länger und fester geknetet werden und lässt sich schwer ausrollen.

Einfacher und leichter tut man sich zu Anfang garantiert mit **Weichweizenmehl** – nicht zuletzt, weil es in jedem Supermarkt erhältlich ist. Das handelsübliche Mehl wird in verschiedenen **Mahlgraden** angeboten: fein oder deutlich gröber (doppelgriffig), letzteres oft als »Wiener Grießler« oder »Spätzlemehl«. Die auf der Packung vermerkten **Typen** geben den Anteil der enthaltenen Mineralstoffe nach dem Mahlen an: Je höher die Zahl, desto mehr ist enthalten und desto dunkler das Mehl. Für Nudeln eignet sich am besten Weizenmehl

Type 405 oder 550. Diesen deutschen Mehltypen entspricht in Italien in etwa das Weichweizenmehl Tipo 00 beziehungsweise Tipo 0, das auch gerne für Pizza und Brot verwendet wird. Nur mit Wasser lässt sich keines dieser Mehle zu Pasta verarbeiten: Durch das fehlende Klebereiweiß würde der Teig trocken und bröckelig bleiben. Für mehr Zusammenhalt lässt sich allerdings leicht sorgen: Eine Mischung im Verhältnis 1 : 1 mit Hartweizenmehl ergibt einen 1a geschmeidigen Pastateig – oder man gibt ein Ei dazu.

Eier: Gerne auch mal zwei

Wenn es früher zum Sonntagsbraten selbst gemachte Nudeln oder Spätzle geben sollte, geizte selbst die sparsame schwäbische Hausfrau nicht mit Eiern, wusste Sie doch aus Erfahrung, was sich heute wissenschaftlich einfach erklären lässt: Das in Eiern enthaltene Protein gleicht den niedrigen Gehalt an Klebereiweiß im Weichweizenmehl perfekt aus. Auf Molekülebene bilden beide Proteine zusammen eine gut ineinander verwobene, starke Netzstruktur: Der Teig wird nicht nur schön glatt, sondern bleibt dehnbar, ohne beim Verarbeiten zu reißen. Neben Bindung liefern Eier zusätzlich Feuchtigkeit. Darum brauchen Eiernudelteige oft kaum zusätzliches Wasser.

Wasser: Die Menge macht's

Erst durch die richtige Menge Wasser entsteht ein brauchbarer Teig: Zu viel und er ist dünn, zu wenig und der Teig bleibt brüchig. Trotz genauer

Mengenangaben in Rezepten nie die gesamte Wassermenge auf einmal zugeben, denn auch in den scheinbar trockenen anderen Zutaten ist mal mehr, mal weniger Wasser enthalten. So unterscheidet sich Mehl häufig in seinem Feuchtigkeitsgehalt, und der Flüssigkeitsanteil von Eier variiert selbst innerhalb der angegebenen Größe. Ja, sogar die Luftfeuchtigkeit kann die Konsistenz des Teiges beeinflussen. Darum zuerst lediglich einen Teil der angegebenen Wassermenge zugeben. Ist das Wasser dann gut eingearbeitet, nach und nach weiteres zugeben. Wie viel, das lässt sich einfach erspüren: Ist der Teig selbst nach der gesamten angegebenen Wassermenge noch zu fest, nach und nach eher Tropfen für Tropfen mehr Wasser einfügen.

Salz: Nur eine Prise

Ohne Salz schmeckt alles fade, auch Nudeln. Viel braucht es allerdings nicht. Beim Kochen bekommen die Nudeln noch genug davon ab und mit einer gut abgeschmeckten Sauce serviert dürfen sie ruhig etwas neutraler sein. Verwenden Sie möglichst feinkörniges Salz, das sich gut im Teig löst – edle Salzflocken und grobes Meersalz kommen anderweitig besser zum Einsatz. Soll die frisch gemachte Pasta getrocknet werden? Dann besser vollständig auf Salz verzichten: Es bindet Wasser und verlängert so die Trockenzeit.



AUF VORRAT Locker aufgehängt lassen sich selbst gemachte Nudeln sogar für den Vorrat trocknen. Noch besser als ein Kochlöffel eignet sich hier allerdings ein spezieller Pastatrockner.

Die passenden Geräte

Nudeln lassen sich ganz ohne Maschine herstellen. Dazu sind vor allem Muskelpower und ein **Nudelholz** erforderlich. Nudelteig wird wie jeder andere Teig einfach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt

und dann mit Messer, Teigrädchen oder Ausstechformen (für gefüllte Nudeln) in die gewünschte Form gebracht.

Auch bei **handbetriebenen Nudelmaschinen** werden die Muckis trainiert, allerdings weniger als beim Ausrollen von Hand. Wer häufiger Nudeln und vor allem schwer knetbare Hartweizenpasta ohne Ei machen will, hat's mit der Maschine leichter. Sie übernimmt zumindest das Ausrollen – und mit passenden Aufsätzen auch das Schneiden der Pasta. Der Markt bietet eine breite Auswahl an Geräten für ca. 20 bis 100 Euro an. Wichtige Kriterien beim Kauf: Die Maschine sollte sicher stehen (also ruhig schwer genug sein) und sich gut an Tisch- oder Arbeitsplatte festschrauben lassen. **Handkurbel** und Walzen sollten gleichmäßig laufen und die Maschinenteile leicht zu säubern sein. Wer Spaß am Selbermachen hat, kann sich dann nach und nach spezielle **Aufsätze** etwa für Ravioli, Spaghetti oder andere besondere Nudeln dazukaufen. Wer irgendwann damit hadert, nur eine handbetriebene Maschine zu haben: Zu vielen Modellen lässt sich ein Motor nachkaufen.

Wer beim Nudelmachen die Hände frei haben möchte – um sich etwa derweil um eine Sauce zu kümmern –, der kann sich nach einer **elektrischen Nudelmaschine**, einem sogenannten Pastamaker, umsehen. Hier müssen nur die Zutaten abgewogen und hineingegeben werden: Kneten, Walzen und Formen übernimmt dann die Maschine, nach