

Die beliebtesten Matrizen für den Philips Pasta Maker 7000 & Avance



Conchiglione Rigato

Die Kenwood Pastafresca ist ein wirklich sympathisches Zubehörteil – und viele Jahre lang war sie für zahlreiche Hobby-Pastamacher der Einstieg in die Welt der selbstgemachten Extruderpasta.

Trotzdem weiß ich aus den letzten Jahren, dass viele später zum Philips Pasta Maker gewechselt sind. Die Gründe dafür sind unterschiedlich: Manche möchten schneller arbeiten, andere größere Mengen herstellen oder einfach eine unkompliziertere Maschine im Alltag nutzen.

Das Schöne ist: Mit einem [Adapter](#) lassen sich im Philips Pasta Maker sogar weiterhin die [Bronzematrizen](#) im Kenwood-Format verwenden. Gleichzeitig ist es aber absolut nachvollziehbar, dass viele lieber direkt zu [Matrizen im originalen Philips-Format](#) greifen – einfach weil es bequem ist und im Alltag schnell funktioniert.

Und genau dort wird es spannend.

Denn inzwischen gibt es eine riesige Auswahl an Matrizen für

den Philips Pasta Maker. Manche sehen toll aus, funktionieren in der Praxis aber eher mittelmäßig. Andere überraschen dagegen komplett und werden irgendwann zu echten Dauerfavoriten.

Deshalb möchte ich euch heute nicht einfach „irgendwelche Matrizen“ zeigen, sondern meine persönlichen Lieblingsformen vorstellen – also Matrizen, mit denen ich in der Praxis besonders gute Erfahrungen gemacht habe. Formen, die zuverlässig funktionieren, schöne Ergebnisse liefern und bei denen das Mundgefühl später auch wirklich überzeugt.



Fusilli

Fusilli gehören wahrscheinlich zu den beliebtesten Pastaformen überhaupt. Gleichzeitig haben sie unter Pastamaker-Nutzern oft den Ruf, ein wenig zickig zu sein.

Genau deshalb mag ich [diese Variante](#) so gern. Die Spiralen bekommen schöne Schwingungen, bleiben locker und lassen sich gleichzeitig erstaunlich unkompliziert trocknen.

Gerade bei Bronzeextrusion zeigt sich außerdem, warum Fusilli so beliebt sind: Durch die raue Oberfläche bleibt unglaublich viel Sauce an der Pasta haften. Besonders cremige Saucen funktionieren hier fantastisch.

Die Matrize stammt aus der [Pro-Linie](#). Das „Pro“ steht dabei tatsächlich für „Professional“, denn die Messingeinsätze orientieren sich an professionellen Matrizen aus dem Gastronomiebereich. Dadurch entsteht eine angenehm raue Oberfläche mit sehr authentischem Charakter.

Conchiglione rigato

Große Muscheln gehören für mich zu den schönsten Ofenpastaformen überhaupt.

[Conchiglioni](#) lassen sich wunderbar füllen – etwa mit Ricotta, Spinat, Ragù oder Gemüse – und sehen später im Ofen einfach beeindruckend aus.

Bei dieser Matrize handelt es sich ausnahmsweise um eine [Kunststoffmatrize](#). Wer mich und meinen Blog kennt, weiß, dass ich normalerweise große Messingliebhaberin bin. In diesem Fall macht Kunststoff allerdings tatsächlich Sinn.

Die Öffnung der Matrize nutzt fast die komplette Fläche des Philips-Formats aus. Nur dadurch werden die Muscheln später richtig groß und schön ausgeprägt. Eine vergleichbare Version aus massivem Messing wäre extrem schwer und vermutlich auch sehr teuer.

Deshalb ist diese Variante für mich einer der Fälle, in denen Kunststoff absolut seine Berechtigung hat.

Tagliatelle

Zwar liefert Philips bereits eine Bandnudelmatrize mit – so richtig glücklich sind viele Nutzer damit allerdings nicht.

Das liegt vor allem daran, dass die Öffnungen relativ dick ausgeführt sind. Dadurch wirken die Nudeln später oft etwas grob und das Mundgefühl ist nicht ganz so fein, wie man es sich von guten Tagliatelle wünscht.

Wer klassische Bandnudeln mit schöner Oberfläche und feinerem Biss möchte, wird mit einer guten Bronzematrize wie [dieser](#) meist deutlich glücklicher.

Vor allem zu:

- Ragù alla Bolognese (ja, Bolognese isst man klassisch zu Tagliatelle, nicht zu Spaghetti)
- Pilzsaucen
- Trüffel
- oder Sahneseaucen

funktionieren diese Tagliatelle einfach fantastisch.

Und ehrlich gesagt: Wer einmal selbstgemachte Bronze-Tagliatelle gegessen hat, versteht plötzlich sehr schnell, warum viele nie wieder zurück möchten.

Gnocco napoletano rigato

[Diese Form](#) gehört für mich zu den unterschätztesten Matrizen überhaupt.

Sie wirkt zunächst relativ schlicht, ist im Alltag aber unglaublich vielseitig:

- Nudelsalat
- kräftige Fleischgerichte
- Gemüsepfannen
- Ofengerichte
- schnelle Alltagsküche

... eigentlich funktioniert sie fast immer.

Die Pasta kommt angenehm formstabil aus der Matrize und trocknet vergleichsweise unkompliziert. Gleichzeitig sorgen die Rillen dafür, dass Sauce sehr gut haften bleibt.

Gerade für Menschen, die nicht ständig komplizierte Spezialformen herstellen möchten, ist das eine fantastische Alltagsmatrize.

Maccheroncini

Der Name klingt zunächst vielleicht etwas ungewohnt. Die meisten kennen diese Pastaform schlicht als „Makkaroni“.

Und genau deshalb löst sie bei vielen sofort Kindheitserinnerungen aus.

Was ich an [dieser Matrize](#) besonders mag: Die Pasta wird angenehm dünnwandig. Das klingt erstmal nebensächlich, macht beim Essen aber einen riesigen Unterschied.

Zu dicke Makkaroni wirken schnell etwas schwer oder teigig. Diese Variante bleibt dagegen angenehm leicht und sorgt für ein deutlich besseres Mundgefühl.

Die Form funktioniert praktisch immer:

- Tomatensauce
- Käse
- Aufläufe
- Gemüse
- oder ganz klassisch mit Butter für Kinder.

Gerade weil die Form so unkompliziert ist, gehört sie für viele irgendwann zu den meistgenutzten Matrizen überhaupt.

Die Cookiematrize – Spritzegebäck aus dem Pastamaker

Ja, richtig gelesen:

Der Philips Pasta Maker kann nicht nur Pasta.

Mit der passenden [Cookiematrize](#) wird aus der Nudelmaschine plötzlich eine erstaunlich effektive Spritzegebäckmaschine.

Nicht nur in der Weihnachtszeit sorgt diese Matrize regelmäßig für Begeisterung – und ehrlich gesagt ging Spritzegebäck vermutlich selten schneller.

Am besten funktioniert die Produktion tatsächlich zu zweit: Während eine Person die Kekse abschneidet, kann die andere bereits das nächste Backblech vorbereiten.

Der Pastamaker produziert dabei fast im Akkord gleichmäßige Teigstränge.

Viele kaufen die Maschine ursprünglich nur für Pasta und entdecken später völlig überrascht, wie gut sich auch Keksteig damit verarbeiten lässt.

Kartoffelgnocchi

Nicht nur Keksteig funktioniert hervorragend – auch Kartoffelteig lässt sich erstaunlich gut mit dem Pastamaker verarbeiten.

Und frische [Kartoffelgnocchi](#) haben geschmacklich fast nichts mit den bekannten Supermarkt-Gnocchi gemeinsam.

Wichtig ist allerdings die richtige Kartoffelwahl.

Bitte verwendet möglichst:

- mehligkochende Kartoffeln
- idealerweise Lagerware
- und keine ganz frischen Kartoffeln.

Frische Kartoffeln enthalten oft zu viel Wasser. Dadurch wird der Teig später unnötig weich und klebrig.

Am besten kocht man die Kartoffeln mit Schale und lagert sie anschließend noch ein bis zwei Tage im Kühlschrank. Dadurch verlieren sie Feuchtigkeit und entwickeln später einen deutlich intensiveren Kartoffelgeschmack.

Mit der passenden Gnocchi-Matrize lassen sich dann erstaunlich schnell größere Mengen herstellen – ganz ohne langes Rollen und Formen per Hand.

Besonders gut passen:

- Salbeibutter
- Gorgonzolasauce
- geschmorte Tomaten
- oder einfach Butter und Parmesan.

Außerdem lassen sich die Gnocchi wunderbar einfrieren.

Radiatori – der König der Saucenfänger

[Radiatori](#) verdanken ihren Namen tatsächlich den Lamellen alter Heizkörper.

Und genau diese Struktur macht die Pasta so besonders.

Denn zwischen den kleinen Lamellen sammelt sich Sauce geradezu perfekt. Kaum eine Pasta hält cremige oder stückige Saucen so gut fest wie Radiatori.

Besonders beliebt sind sie mit:

- Ragù
- Käsesaucen
- Pilzsaucen
- oder kräftigen Gemüsesaucen.

Dazu kommt:

Die Form sieht einfach außergewöhnlich aus.

Radiatori gehören zu den Pastaformen, bei denen am Tisch fast immer irgendwann die Frage kommt:

„Was sind DAS denn für Nudeln?“

Rigatoni – der große Klassiker

[Rigatoni](#) gehören zu den bekanntesten italienischen Pastaformen

überhaupt.

Im Vergleich zu klassischen Maccheroni haben sie einen größeren Durchmesser und wirken dadurch kräftiger, rustikaler und etwas herzhafter.

Durch die geriffelte Oberfläche haftet Sauce hervorragend – besonders:

- kräftige Tomatensaucen
- Fleischragù
- Ofengerichte
- oder langsam geschmorte Saucen.

Rigatoni sind außerdem unglaublich vielseitig.

Sie funktionieren:

- im Alltag,
- für schnelle Familiengerichte,
- aber genauso gut für aufwendigere Ofengerichte.

Wer eine Pastaform sucht, die praktisch immer funktioniert, landet früher oder später fast automatisch bei Rigatoni.

Fortsetzung folgt ...

Immer wenn neue Lieblingsmatrizen dazukommen, werde ich diesen Beitrag ergänzen und aktualisieren.

Schaut also gerne später nochmal vorbei – denn die Welt der Matrizen für den Philips Pastamaker bleibt spannend und es kommt ständig neues dazu