

Trick, wenn der Pasta-Fresca-Ring sich nicht löst

Autor: Gisela Martin

Folgende Vorgeschichte:

Bislang habe ich meine PastaFresca immer brav gereinigt. Dazu habe ich alles zerlegt, den Restteig antrocknen lassen und am nächsten Tag sind die Brösel dann fast von alleine rausgefallen.

Beim letzten Mal machte ich Pasta Fresca an zwei Tagen hintereinander und war noch nicht zum Reinigen gekommen. Ich gab daher oben den frischen Nudelteig rein und der Nudelteig vom Vortag (da Pasta Fresca nicht auseinandergelegt) war noch frisch und kam unten raus. Das gefiel mir, keine Verschwendung, kein Wegwerfen.

Seit meiner letzten Pasta-Fresca-Herstellung sind nun drei Tage vergangen. Ich hatte den Verschlussring zwischenzeitlich nicht gelöst, um wieder den Restteig mitzuverwenden. Ein Fehler! – Weder Verschlussring noch Schneidaufsatz haben sich lösen lassen. Sass bombenfest!

Die Lösung: Ich habe die PastaFresca ganz langsam und sanft im Backofen bei 50 Grad aufwärmen lassen, da alle Metalle sich mit Wärme ausdehnen.

Und siehe da... Mit 50 Grad war das abdrehen kein Problem. Puh, was für ein Glück!

Und die Moral von der Geschicht: In Zukunft reinige ich meine PastaFresca wieder sofort. Doofe Idee von mir!