Nachwuchs für die Cookingchef-Freun.de!

Hallo zusammen,

es ist so weit und mir eine große Ehre euch den neuesten Spross vorstellen zu dürfen. Zu den altbekannten Cookingchef-Freun.de n gesellen sich nun die Gaumen-Freun.de mit ganz vielen Nudelmatrizen für die Kenwood Pastafresca.

Als ich im Oktober 2015 mit den Cookingchef-Freun.de n begonnen haben, hätte ich mir niemals vorstellen können, wohin die Reise gehen würde. Kochen und Backen war immer mein Ding. Und ohne die Kenwood-Facebookgruppe „Backen und Kochen mit Kenwood“ ging eh nichts mehr. Mit dem Blog sollte für die Gruppe Speicherplatz für die unzähligen Rezepte vorgehalten werden, die dort tagtäglich gepostet wurden. Und gleichzeitig wollte ich auch die eigene Zettelwirtschaft wegbekommen, denn immer mehr in der Gruppe gesammelten Rezeptideen zum Nachbacken breiteten sich in Zettelform in meiner Wohnung aus. Im Blog erfasst hingegen waren sie hübsch aufgeräumt

Die Cooking-Chef-Freun.de entwickelten sich immer weiter. Es gab kein Zubehörteil für Kenwood, dass wir über die Gruppe nicht bis ins Detail ausprobiert haben. Und immer wieder gab es Pasta. Neben Walzaufsatz und Schneidgeräten hatten wir an den kleinen goldenen Bronzematrizen einen Narren gefressen. Immer größer wuchs das Matrizensortiment, so dass man mit der Kenwood Pastafresca und den Pastideamatrizen bald weit über 100 verschiedene Nudelsorten herausholen konnte. Über die Gruppe organisierten wir Sammelbestellungen, um die hohen Versandkosten bei Pastidea aus Italien aufzufangen. Und

überhaupt entwickelten wir uns alle zu echten Pastaiolos, die im Schlaf mehr Nudelsorten aufzählen konnten, als so mancher echter Italiener.

In all den Jahren ist eine tiefe Freundschaft zu Pastidea gewachsen.
So war der nächste Schritt nicht nur logisch, sondern fast schon überfällig: eine Kooperation mit Pastidea, um einen Onlineshop mit Versand aus Deutschland ins Leben zu rufen.

Alles fühlte sich richtig an, aber vieles auch sehr ungewohnt. Mit den Matrizen konnte ich umgehen. Erfahrung mit Warenwirtschaft und Shopsystem hatte ich hingegen keine….

Die ersten Pastidea-Materiallieferungen sahen noch harmlos aus.

Ab der zweiten Lieferung musste ich etwas tun, sonst hätte es im Chaos geendet, bevor es überhaupt begonnen hatte. Ein Sortiment mit über 300 Artikeln birgt ganz schöne Herausforderungen, auch wenn die Produkte noch so klein sind.

Also mussten mehrere Ordnungssysteme und ein Lagersystem her. Meine Nachbarn hatten unter den Anlieferungen teilweise ganz schön zu leiden, denn einen Lieferanteneingang haben wir nicht und jede Anlieferung musste durch das kleine Treppenhaus….

Im Nachhinein fast schon lustig war die Verpackungslieferung vor ein paar Wochen. „Was hast Du getan“ fragte meine Kollegin… Denn gleich nach dem Abschicken der Bestellung kam ein Anruf, ob wir einen Gabelstapler zum Abladen bereitstellen könnten. Auf dem Foto seht ihr was angekommen ist, aber nur der Teil, der im Treppenhaus Platz hatte….. Die Anlieferung brachte mich ganz schön ins Schwitzen. Denn die Spedition hatte morgens um 7 alles direkt in der Brandschutzzone vor unserem Haus abgeladen. Da war mir das rasche Wegräumen wichtiger als irgendein Foto….

Wie im echten Leben, wenn sich Nachwuchs ankündigt: Meistens wird das Gästezimmer oder ein anderer wenig benutzter Raum geopfert, um Platz für das Kinderzimmer zu schaffen. So auch hier. Schaut mal, so sah mein Gästezimmer bis vor kurzem aus.

Und hier das umgeräumte Zimmer für mein neues Gaumen-Freun.de-Baby.

Ihr seht schon, schön machen die Gaumen-Freun.de mein Gästezimmer nicht, aber wie mit echten Babies macht es doch auch glücklich und gibt viel zurück.

Hier noch der Link zum neuen Shop: www.Gaumen-Freun.de

Verschickt wird mit DHL, so ist auch die Lieferung an Paketstationen möglich. Ab 60 EUR ist es versandkostenfrei. Unter 60 EUR betragen die Versandkosten 3 EUR (andere Länder 7,50 EUR bzw. Nicht-EU-Länder wie die Schweiz EUR 8,50). Im Sortiment sind nicht nur die Bronzematrizen für die Kenwood Pastafresca. Auch POM Matrizen für Philips Pastamaker Avance und Viva und viele anderen Nudelmaschinen wie Fattorina, TR50, Häussler sind im Programm.

Dies ist der Start. Nicht nur das Sortiment, auch die Seite soll in den nächsten Jahren mit ganz viel Wissen, Fotos und Rezepten rund um die Nudel gefüllt werden. Dies wird nach und nach geschehen. Auf diese Reise zusammen mit euch und den Cookingchef-Freun.de n freue ich mich schon sehr <3

Herzliche Grüße und danke an alle für eure Unterstützung in den letzten Monaten, ohne die all das gar nicht möglich gewesen wäre!

Eure Gisela

Exkurs Fattorina / Fimar MPF 1.5 – Tipps zu Rezepten und Anwendung

Bei diesem Beitrag handelt es sich um einen Gemeinschaftsbeitrag von diversen Pastidea-Facebookgruppen. Bilder wurden von veschiedenen Mitglieder zur Verfügung gestellt , danke schön.

Matrizen und auch den Adapter zur Fattorina/MPF 1.5 findet ihr auf den Gaumen-Freun.de

1.) Früher gab es die Maschine mit Metalldeckel und optional mit Kunststoffdeckel

mit Metalldeckel

mit Kunststoffdeckel

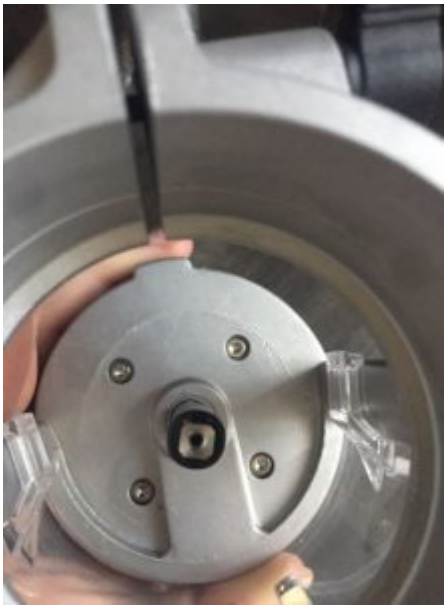
2. Man kann die Maschine mit Original Abschneider bestellen oder ohne Abschneider. Wenn man sie ohne Abschneider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabschneider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abschneider fest in der Maschine verbaut ist.

Der Abschneider von Häussler kann hier bestellt werden.

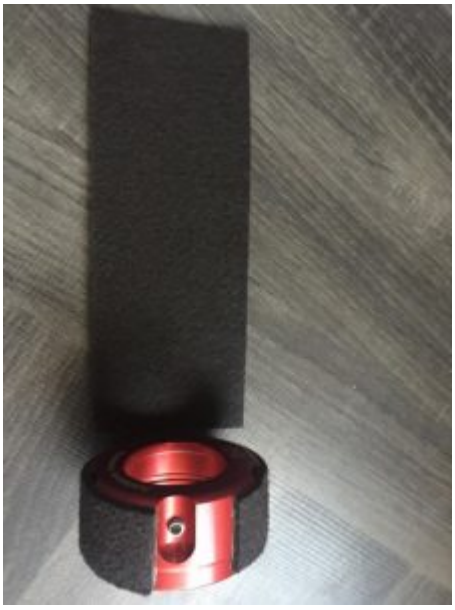
Viele finden den Häussler Abschneider besser, da er in Intervallen abschneidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelffen damit er funktioniert, da er nicht auf den Matritzenadapter der Pastidea Matritzen passt. Dies hört sich aber schwieriger an als es ist.

Es gibt einen Adapter, um den Abschneider von Häussler zu verwenden. Alternativ kann man sich auch so helfen:

Ihr braucht ein Stück Filz (oder wer hat, kann sich mit einem 3D Drucker einen Plastikring drucken) und einen Minidichtungsring mit ca 1cm Durchmesser .



Diese kleine Schraube vorne abschrauben (mit einem Schraubenzieher T10 geht es am besten) und das Messer entfernen, dann den Dichtungsring drauf machen und das Messer wieder anbringen und mit der Schraube wieder festschrauben.



ungefähr 19 bis 20 cm Filz um den Adapter kleben , aufpassen das die Schraube frei bleibt. Der Filz sollte ca 5mm dick sein.

Und wer nichts auf den Adapter kleben möchte, kann es auch auf die Innenseite vom Abschneider tun. Hier wurde ein doppelseitiges Klebeband innen befestigt und dann ein paar Filzreste daraufgelegt. Passt perfekt.

Den Adapter mit Matritze aufschrauben und den Abschneider aufsetzen und festziehen, das Messer muss an der Matritze anliegen.

Und dann kann es auch schon losgehen .

Zu den Rezepten:

Funghi/Fusilli etc. machte ich (Gisela) bislang nach folgendem Rezept:

1.000 gr. Semola
400 gr. Eier (ggf. teilweise Wasser)
in die Fattorina geben. Ca. 10 Minuten kneten, wenn man mag Ruhezeit, dann Ausgabe.

Mit diesem Rezept sind mir die kurzen Nudeln wie Risoni, Riso und Sternchen allerdings bislang nicht gelungen.

Elvira hat geholfen und mir diesen Tipp gegeben:

1.000 gr. Semola
450 gr. Eier
Mit K-Haken in der Kenwood 10 Minuten kneten. Wenn man mag abgedeckt ruhen lassen.
In die Fattorina geben und ausgeben.

Seht selbst, ein Träumchen mit Elvira´s Rezept, oder?

Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs

Zutaten (4 Personen):

Für die Pasta:
500 gr. Semola/Hartweizengriess doppelt gemahlen
200 gr. Flüssigkeit (2 Eier aufgefüllt mit Wasser)
1 Spritzer Olivenöl

Für das Kopfsalatpesto:
100 gr. Salat (alternativ Rucola o.ä..)
50 gr. Olivenöl
15 gr. Pinienkerne
1 gekochte Kartoffel
50 gr. Gemüsebrühe

Für die Sauce:
Ein paar Löffel Öl
1 Schalotte oder kleine Zwiebel, in kleine Stücke geschnitten
150 gr. Lachs, in kleine Stückchen geschnitten
Rosemarin oder andere frische Kräuter
1 Hand voll Kirschtomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
In der Pastafresca oder im Pastamaker die Fusilli zubereiten. Ich habe die Fusilli A3 8,5 mm Matrize von Pastidea und den Pastamaker verwendet. In der Pastafresca von Kenwood geht es genauso.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Zutaten für das Pesto einfüllen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zur Seite stellen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalotte anbraten.
Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Tomaten zugeben und auch die Kräuter und wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Dann etwas von dem Kopfsalatpesto in die Pfanne mit dazu geben und ganz leicht (nicht zu gründlich) vermischen.

Fusilli kochen (frische Nudeln brauchen nur 2-3 Minuten). Wenn die Nudelsauce zu trocken ist, dann noch ewas Nudelwasser zur Sauce geben.

Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, vorsichtig umrühren.
Servieren.

Sofficini alla Giselle

Das Rezept stammt aus italienischen Quellen. Heute habe ich sie aber nicht ganz “original” gemacht.
Klassisch bereitet man sie mit folgenden Füllungen zu:
– Bechamel, Tomatensauce, ein Stück Mozzarella, Parmesan.
– Bechamel, Spinat/Ricotta/Muskat/Salz/Pfeffer-Gemisch, Mozzarella und Parmesan.
– Bechamel, gekochte kleingeschnitenen Pilze, gekochter Schinken, dann wieder Mozzarella und Parmesan.

Bei mir gab es heute eine Variante mit Bechamel, Bolognese und Parmesan (das Stück Mozzarella habe ich vergessen, wäre aber toll gewesen, dann läuft beim Öffnen noch etwas Käse heraus).

Original werden die Sofficini in größeren Teigtaschen zubereitet, nicht so kleine Teigtaschen, wie bei mir. Und sie werden traditionell in Öl frittiert, ich habe mich heute für die leichtere Backofenvariante entschieden.

Im Originalrezept nimmt man für den Teig 1 Teil Mehl und 1 Teil Milch + etwas Butter. Damit die Anwendung in Pastamaker/Pastafresca klappt, habe ich die Flüssigkeiten

reduziert. Hier mein angepasstes Rezept:

Rezept für 22 Teigtäschchen:

Zutaten:
Teig:
250 gr. Mehl 405
120 gr. Milch
15 gr. Butter
halber TL Salz

Füllung:
1 Portion Bolognese (wenn ich Bolognese koche, mache ich meistens zu viel und fülle mir den übrig gebliebenen Rest portionsweise ab und friere ihn ein).

Bechamel:
30g Butter
30g Mehl
250 ml Milch
etwas frisch gemahlener Muskat
weiße Pfeffer nach Belieben
Salz nach Belieben

1 Kugel Mozzarella kleingeschnitten (hatte ich vergessen)

Ca. 50 gr. Parmesan feingerieben (z.B. mit Multizerkleinerer)

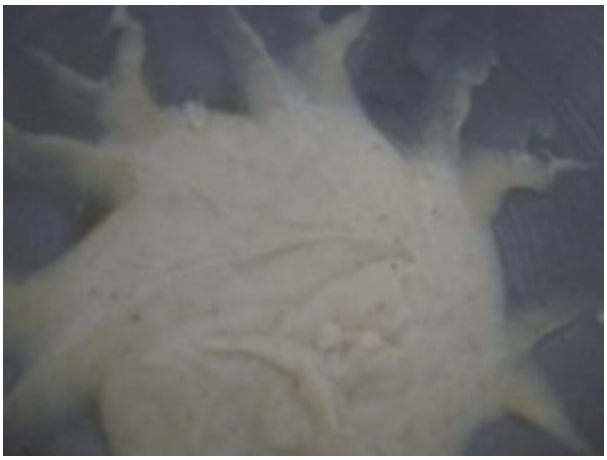
Optional:
1 Basilikumblatt zur Füllung von jedem Teigtäschlein

Finish:
1 Ei, leicht verquirlt
Etwas Semmelbrösel
Optional: Etwas Olivenöl

Zubereitung:

Bolognese frisch zubereiten oder eine Portion aus dem TK-Fach nehmen und auftauen lassen.

Alle Zutaten für die Bechamel in den Kessel der CC geben. 140 Grad einstellen. Flexielement einsetzen und mit Dauerrühren laufen lassen (so dass nichts am Boden anhängt.) Nach ein paar Minuten ist die Bechamel eingedickt und fertig. Zur Seite stellen.



Parmesan fein reiben, z.B. mit Multizerkleinerer und zur Seite stellen.

Milch + Butter in einem Topf aufkchen. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Variante in Kenwood mit Pastafresca: Alle Zutaten für den Teig in dem Kessel mit K-Haken rühren. Dann in Pastafresca mit verstellbarer Lasagnematrize von Pastidea verarbeiten.

Variante in Philips Pastamaker: Mehl und Salz in Behälter geben.
Die Milch direkt im Behälter darüber geben und 3 x 3 Minuten kneten.
Ich habe den Teig auch noch etwas ruhen lassen, da ich die Bechamel noch vorbereiten musste. Ohne Ruhezeiten geht es sicher aus.

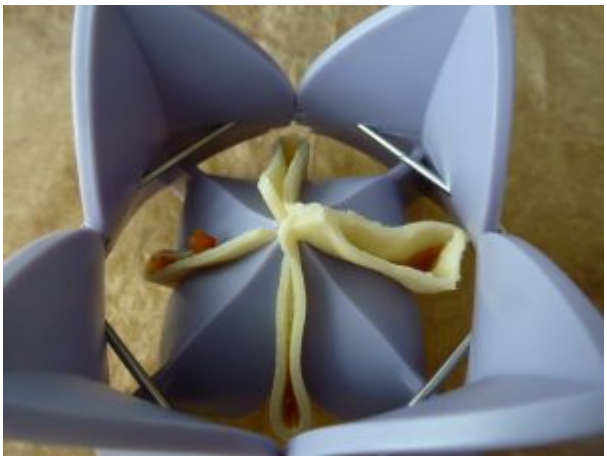
Im Pastamaker habe ich immer so viel Teig herausgelassen, wie ich gerade verarbeiten konnte, dann auf Pause drücken.

Nun formt man den Teig für Teigtaschen, ich habe Quadrate geschnitten:

Die Füllung: Immer ein kleiner Löffel Bechamel, dann ein Löffel Bolognese, ein Stück Mozzarella (die ich vergessen habe), dann etwas Parmesan.

Andere Füllungsmöglichkeiten gibt es viele, siehe oben.

Den Rand mit etwas verquierltem Ei bestreichen und zuklappen.



Die fertigen Teigtaschen habe ich auf ein Backblech mit Backpapier gesetzt. Nach und nach habe ich mir immer wieder neue Lasagnestreifen herausgelassen und weiter verarbeitet.

Den Backofen auf 200 Grad/Heissluft vorheizen.

Die Teigtaschen nun mit Ei bestreichen und mit etwas Semmelbrösel bestreuen.

Wer möchte besprüht die Teigtaschen vor dem Einschieben in den Backofen noch mit Olivenöl, das habe ich aber nicht gemacht.

Nun 12 Minuten bei 200 Grad Heissluft backen.

Guten Appetit!

Risone Risotto

Zutaten:
Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize Risone oder Riso zu kleinen Nudeln verarbeitet
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Paprikaschoten rot
2 Karotten
1/2 Zucchini
Ol bzw. Butter zum Anbraten
Etwas Safran
Salz/Pfeffer/Raselhanout
Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter
Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:
Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.

Nun das Gemüse zurechtstellen.
Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte.
Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.

Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfler gewürfelt.

Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochrührelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).

Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.

Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.

Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.
Guten Appetit!

Philips Pasta Maker – Ricetta e trafile Pastidea

Ricetta consigliata per la Pasta maker di Pastidea (le trafile si trovano su www.gaumen-freun.de)

- 250gr di semola rimacinata
- Acqua + 2 tuorli d'uovo totale liquido 110ml

- 5 gr di olio di Oliva
- Impastare con il programma 10 minuti e a termine del processo dell’ impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per circa 30 min.
- Impastare con il programma 10 minuti per l’ennesima volta e a termine del processo dell’impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per altri 30 min.
- L’impasto deve risultare friabile ma nello stesso tempo umido e se preso a pugno si deve amalgamare e sgretolare con le dita.
- Impastare con il programma 10 minuti, a termine iniziare il processo di estrusione.

Compendio trafile Pastidea (si puo comprare le trafile su www.gaumen-freun.de)

Spaghetti 2 mm

Foto Dorothee Saunders

==========

Spaghetti quadri

Fotos MarieNa/Saskia Renker

==========

Spaghetti chitarra-2×2

Fotos Margit Fabian

==========

[Tagliatelle da 6 mm]

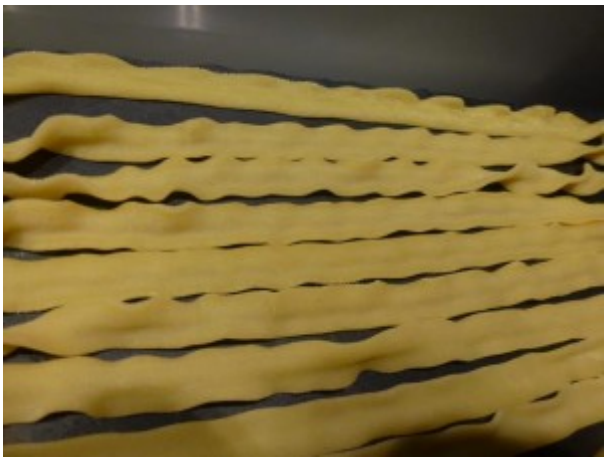
Fotos Susi Stro
Doris Seelbach

==========

Tagliatelle da 8 mm

==========

[Tagliatelle girate]



==========

Tagliolini 3 mm

Fotos Margit Fabian

==========

[Capelli d´Angelo]

Fotos Elvira Preiß

==========

Reginette

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Mafalde

Foto Dagmar Möller

==========

Scialatiello

Fotos Monika Klein

==========

Linguine

Fotos Dagmar Möller

==========

Pappardelle

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Brezeln

Fotos Elvira Preiß

Foto Margit Fabian

==========

Ruota

Fotos Elvira Preiß

==========

Gnocco Sardo

Foto Dagmar Möller

==========

Cavatelli

Foto Margit Fabian

==========

Gnocchi napoletani piccoli

==========

Gnocchi napoletani grande

Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

==========

Radiatore

==========

Funghi

Fotos Dagmar Möller

==========

Conchiglia

==========

Conchigliette

Foto Dagmar Möller

==========

Orecchiette

==========

Casarecce

R

Foto Dagmar Möller

==========

Torchietti

Foto Bet ty/Dagmar Möller

==========

Fusili Calabresi

Fotos Dagmar Möller

==========

Fusili A3 8,5 mm

Foto Dagmar Möller

==========

Fusili A2 8,5 mm

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Fusilli A2 6,5 mm

==========

Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders

==========

Pacchero rigato

Fotos Dagmar Möller

==========

Canestro rigato

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Rigatone

Foto Manfred Cuntz

==========

Silatelli

==========

Maccheroni Lisci

Foto Regina Brand

==========

Maccheroni quadri

==========

Bucatini 3,2 mm

==========

Curvetti

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Sedanino rigati

==========

Cannelloni

==========

Creste di gallo

==========

Biscotti

Foto Carmen Müller

==========

Le trafile si puo usare insieme con il torchio Kenwood o con la Philips Pasta maker (ci vuole l´adattatore Pastidea)

Pasta Fresca – Übersicht der

Matrizen

Übersicht der Pastidea-Matrizen (erhältlich auf www.gaumen-freun.de)

Bei den Fotos handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "Backen und Kochen mit Kenwood". Die Matrizenbilder wurden uns von Pastidea zur Verfügung gestellt.

Hinweis: Mit einem Klick auf die Überschriften, kommt man direkt zur Matrize.

Reginette

"Reginette" bedeutet auf Deutsch so viel wie "kleine Königinnen"

==========

Mafalde

Foto Dagmar Möller

Mafalde und Reginette sind sehr ähnlich, Mafalde sind etwas breiter.

==========

Brezeln

Foto rechts Margit Fabian

Fotos Elvira Preiß

==========

Ruota / Rad

Fotos Elvira Preiß

==========,

Herz – Cuore

==========

Matrize Kleeblatt – Quadrifoglio

Fotos Pia Bachfischer-Straub

Perfekt als Mitbringsel zum Jahresbeginn, als Beilage oder wenn man sportlich ist und ganz schnell schneidet in der Suppe.

==========

Matrize Auto

==========

[Engel]

==========

[Riccioli – Locken]

Riccioli bedeuted soviel wie “Haarlocken”. Sie nehmen die Soße besonders gut auf.

==========

Calla

==========

Fiore di Loto – Lotusblume

==========

Cappello da Chef – Kochmütze Kochhaube

Foto Margit Fabian
Mit etwas Phantasie könnte man in dieser Nudel auch kleine Krönchen erkennen
==========

Gnocco Sardo

Foto links Frank Klee/rechts Dagmar Möller

Der Name verrät es schon. Es handelt sich um eine Gnocchivariante, wie man sie in Sardinien gerne isst. Achtung: Auf Sardinien werden diese Gnocchi immer ohne Ei zubereitet (also nur Hartweizen und Wasser). In anderen Gegendene Italiens ist man da toleranter

==========

Cavatelli

Foto Margit Fabian

“Cava” bedeutet eine “Höhle” und das “elli” macht es klein. Also kleine Höhlen, für alle, die Höhlenforschung betreiben wollen. Traditionell bereitet man den Teig von Cavatelli ohne Ei zu.

==========

Gnocchi napoletani piccoli

Gnoccho napoletano piccoli, der kleinen Version, die sich gut z.B. in Nudelsalat machen – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

==========

Gnocchi napoletani grande

Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

Gnoccho napoletano grande, der großen Version – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

==========

Radiatore/Heizkörper

Diese Nudeln sind ein sehr unkompliziertes Format, die die Sauce sehr gut aufnehmen! Radiatore bedeutet “Heizkörper” da die Form an Heizkörperlamellen erinnert.

==========

Funghi/Pilze

Fotos Dagmar Möller

“Funghi” bedeutet übersetzt nichts anderes als “Pilze”. In Deutschland sind sie auch als Hütchennudeln bekannt.

==========

Conchiglia

“Conchiglia” ist das italienische Wort für “Muschel”. Die Conchiglia ist verwandt mit der Conchigliette, der “kleinen Muschel”, die es auch als Matrize gibt.

==========

Conchigliette

Foto Dagmar Möller

Conchigliette sind kleine Muscheln. Die Form gibt es auch etwas größer als “Conchiglia”.

==========

Orecchiette

Orecchiette bedeutet auf deutsch so viel wie “kleine Öhrchen” – sie kommen ursprünglich aus Apulien mit Hauptstadt Bari.

==========

Spaccatelli

==========

Trecce

Foto Pia Bachfischer-Straub (rechts mit Mandel-Basilikum-Pesto)

Trecce kommen aus Süditalien und harmonieren perfekt mit Sugo oder Pesto.

==========

Casarecce

R

Foto Dagmar Möller

Casarecce, übersetzt “die Hausgemachten”, kommen original aus Sizilien, sind aber auch viel in Mittel- und Süditalien anzutreffen. Harmonieren wunderbar mit Ragu oder jede andere Sauce.

==========

Torchietti

Foto Bet ty/Dagmar Möller

Sehr dünnwandige Nudeln mit feinen Rillen.

==========

Fusili Calabresi

Fotos Dagmar Möller in Varianten lang und kurz

Wie der Namen schon sagt, handelt es sich um Fusili aus Kalabrien.

==========

Fusili A3 8,5 mm

Foto rechts Dagmar Möller

==========

Fusili A2 8,5 mm

Foto Pia Bachfischer-Straub

Fusili sind vor allem bei Kindern sehr beliebt.

==========

Fusilli A2 6,5 mm – Fusillini

Diese Fusilli sind etwas kleiner im Vergleich zu den anderen Fusilli.

==========

Stelle – Sterne

Foto Pia Bachfischer-Straub

Wie Macheroni, nur nicht rund, sondern in Sternform

==========

Stelline – kleine Sterne

Perfekte Suppennudeln. Aber Achtung: Hier muss man ganz schön schnell abschneiden.

==========

Riso (kleine Variante)

==========

Risone (größere Variante)

Hier sieht man Riso/Risone im Vergleich. Sie sind sehr ähnlich. Riso ist noch etwas kleiner.

==========

Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung “liscio” also glatt und nicht geriffelt.

==========

Pacchero rigato

Fotos Dagmar Möller

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung “rigato” also geriffelt und nicht glatt.

==========

Canestro rigato

Foto Margit Fabian

Ein Canestro bedeutet so viel wie ein Korb.

==========

Canestrino rigato

Ein Canestrino ist das gleiche wie ein Canestro, nur kleiner. Das “ino” am Ende verniedlicht das Wort, also ein kleiner Korb

==========

Rigatone

Foto Manfred Cuntz

“Riga” bedeuted soviel wie “geriffelt” und daher stammt auch der Name “Riga”toni. Die Verwendung ist vielseitig. Sehr schön z.B. im Ofen überbacken mit Bechamelsauce und Hackfleisch.

==========

Silatelli

==========

Maccheroni Lisci

Foto rechts Regina Brand

Fotos Mareike Bollmann

==========

Maccheroni quadri

Macheroni quadratisch – gehen auch frittiert als Maissnack

==========

Bucatini 4 mm (dickere Variante)

Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

==========

Bucatini 3,2 mm

Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

==========

Gabelspaghetti/Hörnli/Curvetti

Curvetti/Gabelspaghetti sind vom Durchmesser kleiner als Maccheroni lisci. Die Größe erinnert an Bucatini 3,2 mm, sie ringeln sich aber beim Herauskommen.

==========

Maccheroni Rigati (mitglieferte Standardmatritze bei der Pasta Fresca)

Foto Elvira Preiß und Stine Helm

Maccheroni rigati sind Maccheroni mit Streifen/Rillen (riga = Streifen/Rillen).

==========

Macheroni rigati Pastidea

==========

Sedanino rigati

Bei Sedanini rigati handelt es sich um leicht gebogene Maccheroni mit Rillen. In Italien gehören Sedanini zu denen am häufigsten gegessenen Nudelsorten. Man kann sie auch ganz kurz schneiden und dann in Gemüsesuppen kochen.

==========

Lasagne

Das Besondere an dieser Matrize ist, dass man die Wandstärke der herausgegebenen Platten von 0,5 mm bis 2 mm einstellen kann. D.h. man kann die Matrize von ganz dünn (z.B. Ravioli) über mittel (Lasagne) bis hin zu ganz dick (z.B. Grissini)

einstellen. Die Teigplatten, die ausgegeben werden, sind 12 cm breit.

==========

Cannelloni

==========

Creste di gallo/Hahnenkamm

==========

Spaghetti 2 mm

Foto Dorothee Saunders

Spaghetti in Normalgröße, entsprechen ca. Barilla Nr. 5

==========

Spaghetti 2,5 mm

Foto rechts Elvira Preiß

Etwas dickere Spaghetti, entsprechen in etwa Barilla Nr. 7
==========

Spaghetti quadri

Fotos MarieNa/Saskia Renker

“Quadri” bedeutet viereckig. D.h. diese Spaghetti sind nicht rund sondern viereckig, siehe Matrizenform.

==========

Spaghetti chitarra-2×2

Fotos Margit Fabian

Das “alla chitara” bezeichnet die tradizionelle Herstellungsweise. Mit einer Gitarre (chitara), einem Holzrahmen mit Drähten, werden die Spaghetti durchgepresst. Daher auch die eckige Form.

==========

Tagliatelle da 6 mm

Fotos Susi Stro
Doris Seelbach

Das Wort “Tagliatelle” ist schon fast eingedeutscht. Es handelt sich um Bandnudeln. “Tagliare” bedeutet “schneiden”, d.h. geschnittene Pasta. Sie kommen ursprünglich aus der Emiglia-Romagna und den Marken. Hier 6 mm breit.

==========

Tagliatelle da 8 mm

Diese Tagliatelle sind 8 mm breit.
==========

Tagliatelle girate

“Girata” bedeutet gedreht. D.h. bei den Tagliatelle girate handelt es sich um Tagliatelle, die leicht gewellt sind. Ich mag diese Matrize, da die Nudeln sehr schnell und unkompliziert herauskommen. Sie gelingen immer.
Wer noch mehr Ringel möchte, dem seien die Reginette empfohlen.
==========

Tagliolini 3 mm

Fotos Margit Fabian (kurze Variante als Suppennudel)

==========

Angelhair/Engelshaar/Capelli d´Angelo

Fotos Elvira Preiß

Perfekt als Suppennudel

==========

Scialatiello

Fotos Monika Klein

Scialatiellis gibt es vorwiegend in der Gegend von Amalfi/Neapel und werden traditionell mit Meeresfrüchten serviert.

==========

Bigoli

Fotos Dagmar Möller

Bigoli sind nichts anderes als etwas dickere Spaghetti, die aus der Gegend von Venezien stammen. Letztendlich sind sie den Bucatini sehr ähnlich, nur das bei diesen noch ein Loch in der Mitte ist. Ausgesprochen werden sie übrigens mit einer Betonung auf dem ersten “i”. Also Biiiigoli

==========

Linguine

Fotos Dagmar Möller

Linguine kommt vom italienischen Wort “Lingua”, der Zunge. Linguine sind daher kleine Zungen. Mit etwas Vorstellungskraft erinnern diese Nudeln, die Spaghettis ähnlich sind, an lange Chamäleon-Schleuderzungen

==========

Pappardelle

Foto Pia Bachfischer-Straub

Pappardelle sind sehr breite Bandnudeln. Sie passen hervorragend zu Ragu jeglicher Art oder einer leckeren Steinpilzsoße.

==========

Spritzgebäck

Foto Carmen Müller

==========

Allgemeine Info zum Versand bei Pastidea. Versand ab 100 EUR, d.h. ab ca. 4 Matrizen bei portofrei, ansonsten Versandkosten 10 EUR. Bei Versand in die Schweiz muss man bei Einkauf ca. 5 Matritzen für das Verzollen aber +/- Fr. 32.00 rechnen. Stand Januar 2017

Seit Oktober 2021 Erwerb der Matrizen auch über www.gaumen-freun.de möglich. Versandkostenfrei ab 60 EUR, d.h. ab ca. 2 Matrizen portofrei. Unter 60 EUR 3 EUR versandkosten mit DHL (auch Paketstationen möglich).
Versand ausserhalb Deutschland EUR 7,50 bzw. in Nicht-EU-Länder wie Schweiz/Großbritanien EUR 8,50.

Und ganz viele Rezepte mit Tipps und Tricks zum Nudeln mit der Fresca gibt es hier: Teigrezepte Pasta fresca

Die Matrizen können mit der Kenwood-Pastafresca verwendet werden oder in Zusammenhang mit dem Philips Pastamaker (in Kombination mit einem Adapter von Pastidea)