



*„Ich mach' mir die Pasta
Widdewidde wie sie mir gefällt“*

„Was essen wir heute?“ – diese Frage stellt besonders Familien mit Kindern täglich vor eine Herausforderung. Um aus dem lästigen To Do ein spassiges Event für die ganze Familie werden zu lassen, präsentieren wir ein kunterbuntes Nudelrezept mit dem Philips Pastamaker. Dabei sind die Nudeln nicht nur frisch, selbstgemacht und grün, die Kinder können zudem wunderbar eingebunden werden. An die Pasta, fertig, loooooos!

Grüne Spinatlasagne

Grüne Lasagneplatten im Pastamaker (300g):

- 250 g Haushaltsmehl
- 95 g: 1 Ei + Spinatsaft
- Benötigte Form: Lasagne

Hier können die Kinder super unterstützen und die Zutaten in den Pastamaker geben. Eine integrierte Waage zeigt die Menge an, so wird auch gleich ein bisschen Rechnen geübt.

Grüne Lasagneplatten und Bolognesesosse

Bechamelsosse

Käse



Et voilà!

Sossen

Bolognesesosse

- Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
- 2 Rübli, fein gewürfelt
- 1 Chili, fein gewürfelt
- 100 g Pancetta, klein geschnitten
- 500 g Rinderhack
- 50 g Tomatenmark
- 250 g passierte Tomaten
- 250 ml Bouillon

Bechamelsosse

- 50 g (3 1/2 EL) Butter
- 60 g Mehl
- 1 l Milch
- 250 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Für die Bolognesesosse: In einer Pfanne oder einem Topf Pancetta, Zwiebel, Sellerie, Rübli und die Chili bei niedriger Hitze für 10 Minuten braten. Das Hackfleisch hinzugeben. Wenn das Hackfleisch gebräunt ist, Tomatenmark, passierte Tomaten und Bouillon hinzugeben. Alles leicht köcheln lassen.
2. Für die Bechamelsosse: Die Butter bei niedriger Hitze zum Schmelzen bringen. Löffelweise Mehl hinzufügen, bis eine Mehlschwitze entsteht. Die Mehlschwitze 2 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nach und nach die Milch hinzugeben. Die Sosse eindicken lassen.
3. Für die Lasagne: Zuerst eine dünne Schicht Bolognesesosse in eine Auflaufform geben. Dann immer abwechselnd grüne Lasagneplatten, Bolognesesosse, Bechamelsosse und Käse schichten. Die Zutaten reichen für 4 bis 5 Schichten.
4. Die Lasagne für etwa 40 Minuten bei 180°C in den Backofen geben.

Weitere leckere Rezepte mit dem Philips Pastamaker gibt es **hier** im Rezeptbuch.

Philips Avance Collection Pastamaker:

In weniger als 10 Minuten bereitet der Pastamaker frische Nudelvariationen zu. Dabei kann zwischen acht verschiedenen Pastaformen ausgewählt werden: Spaghetti, Penne, Fettuccine, Lasagne, Tagliatelle, Papardelle, Capellini und dicke Spaghetti.
HR2382/15 – UPE: CHF 389.00

Der Philips Avance Collection Pastamaker ist im [Philips Online Shop](#) erhältlich.

