

**Amore mio! Frische Pasta wie beim Italiener mit KitchenAid**



Spaghetti, Penne, Fusilli, Tagliatelle, Farfalle – die Welt der Pasta kennt keine Grenzen. In Kombination mit einer köstlichen Sauce wird jede Sorte zu einem Geschmackserlebnis, das einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Frische, hausgemachte Nudeln schmecken dabei besser als gekaufte. Dank KitchenAid kein Problem: Mit den passenden Vorsätzen verwandelt sich die Küchenmaschine schnell in eine Nudelmaschine. Egal ob Anfänger:innen oder Profis – die Herstellung von Pasta zu Hause wird mit viel Spaß und Leichtigkeit möglich, sei es klassisch mit Ei, glutenfrei, Vollkorn oder sogar low carb.

Mit dem **3-teiligen Nudelvorsatz-Set** von KitchenAid lassen sich authentische Pasta-Kreationen zaubern. Die Nudelteigschneider und -walze werden in Italien gefertigt. Sie bestehen alle aus robustem Edelstahl, sodass sie immer präzise und gleichmäßig den Teig verarbeiten und schneiden können – egal ob Spaghetti, Tagliatelle oder Lasagneblätter. Nachdem der hausgemachte Teig in der Walze auf die gewünschte Dicke gerollt wurde, schneidet der Spaghetti- oder Fettucine-Schneider ihn mühelos in gleichmäßige Streifen. Die Pasta kann entweder direkt nach kurzem Aufkochen genossen werden oder, nachdem sie an der Luft getrocknet wurde, gekühlt oder eingefroren aufbewahrt werden. So ist jederzeit eine köstliche Mahlzeit zur Hand.



**5KSMPRA, Preis: 229,00 €**



Für diejenigen, die sich nach noch mehr Vielseitigkeit sehnen, ist der **Short-Pasta-Vorsatz mit 6 Einsätzen** die perfekte Wahl. Dieser KitchenAid-Vorsatz ermöglicht es, hausgemachte Röhrennudeln in verschiedenen Formen und Größen zu kreieren, darunter traditionelle Rigatoni, Penne, Makkaroni und sogar Mezze Maniche. Der Teig wird in den Behälter gegeben und im Nu erscheinen die großartigen Nudelformen, die mit dem integrierten Teigschneider auf die gewünschte Länge abgeschnitten werden können. Kürzere Formen, die tendenziell hohl oder gebogen sind (oder beides), sind am besten für dickflüssige, herzhaftere Saucen sowie Nudelaufläufe und -salate geeignet. Dünnere, längere Stränge werden hingegen für Saucen auf Öl- oder Sahnebasis verwendet.

**5KSMPEXTA, Preis: 239,00 €**

Lust auf Low Carb? Gemüsepasta ist eine großartige Option für alle, die nach einer leichteren und gesünderen Alternative zur traditionellen Pasta suchen. Durch die Verwendung von Gemüse wie Zucchini, Karotten, Süßkartoffel oder Kürbis, die in den **Spiralschneider-Vorsatz** von KitchenAid gespannt werden, kann mühelos eine köstliche und sättigende Mahlzeit zubereitet werden, die reich an Nährstoffen und Geschmack ist.

**5KSM1APC, Preis: 159,00 €**



[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)