

KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE,
BUISVORMIGE DEEGWAREN**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

PASTA SHAPE PRESS
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**KIT EMPORTE-PIÈCES
POUR PÂTES FRAÎCHES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

RÖHRENNUDELVORSATZ
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PRENSA PARA PASTA FRESCA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

PASTAPRESS
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

PASTAPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER

PASTAPURISTIN
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

PASTAPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PASTA SHAPE PRESS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

PASTAPRESSA
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell SKPEXTA
Röhrennudelvorsatz

Exklusiv für KitchenAid®-
Küchenmaschinen entwickelt.

Das Foto dient nur zur
Veranschaulichung.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

EINFÜHRUNG

Sicherheitshinweis für Zubehör von Haushaltsküchenmaschinen 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3

AUSSTATTUNG UND BEDIENUNG

Montage des Röhrennudelvorsatzes 4

Pastaeinsätze 6

Anbringen des Röhrennudelvorsatzes 7

Verwenden des Röhrennudelvorsatzes 7

 Auswechseln des Pastaeinsatzes 8

 Lösen des Pastarings 8

Pflege und Reinigung 9

Tipps zur Pastazubereitung 10

Pasta kochen 11

REZEPTE

Einfache Eiernudelpasta 11

Kleine Makkaroni mit Zucchini und Scampi 12

Extra würzige Penne (große Makkaroni) 12

Bucatini mit Knoblauch, Öl und Peperoncino 13

Rigatoni mit Tunfisch 13

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für Zubehör von KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen 14

Kundendienststellen 14

Kundenservice 15

Sicherheitshinweis für Zubehör von Haushaltsküchenmaschinen

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät befinden sich zahlreiche Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Werden diese Hinweise nicht beachtet, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

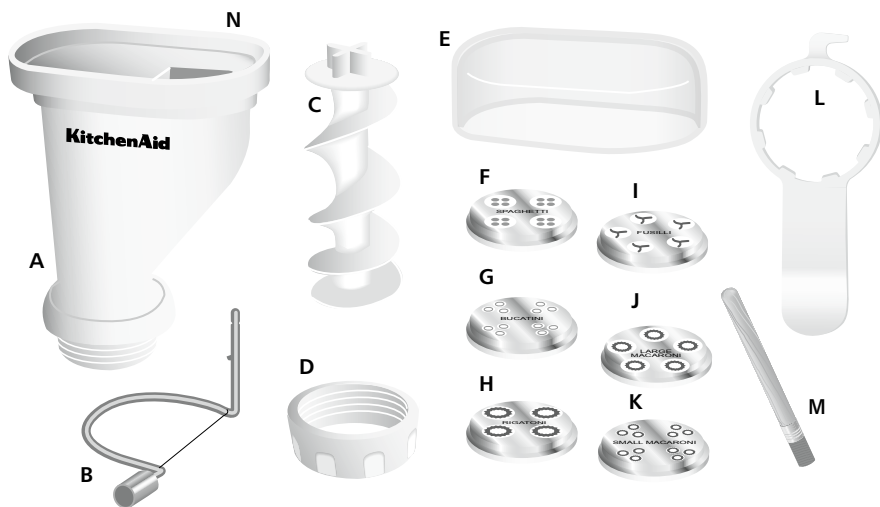
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehör an das Gerät anbringen oder von diesem entfernen oder es reinigen.
6. Berühren Sie nie sich bewegende Teile.
7. Geben Sie den Teig nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets das Kombiwerkzeug, um Zutaten einzufüllen.
8. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Betreiben Sie die Maschine auch nicht, falls Ihnen Fehlfunktionen auffallen sollten, Sie sie fallengelassen haben oder die Maschine anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie die Küchenmaschine von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder neu einstellen.
9. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht von KitchenAid empfohlen oder selbst hergestellt wurde, kann zu Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
10. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
12. Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.
13. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Montage des Röhrennudelvorsatzes



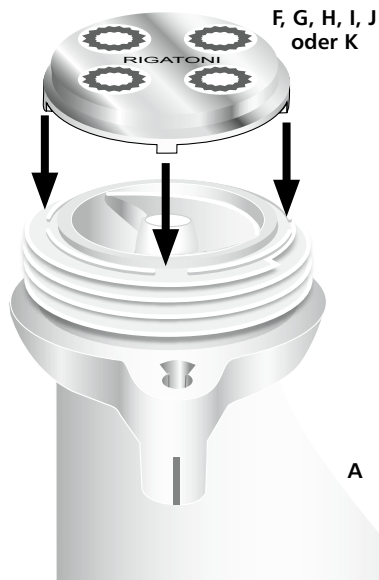
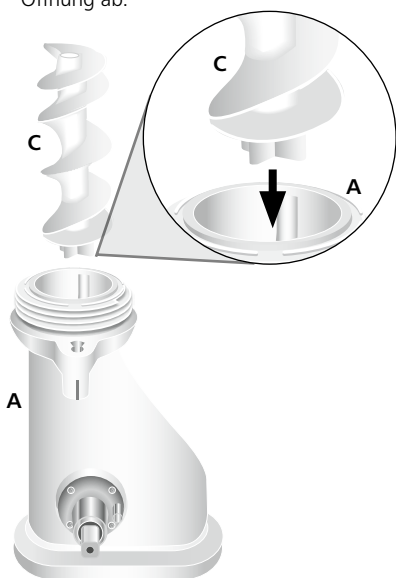
A - Gehäuse
B - Schwenkarm-
Teigschneider
C - Schraubengewinde
D - Pastaring

E - Aufbewahrungsbehälter
F - Spaghetti-Einsatz
G - Bucatini-Einsatz
H - Rigatoni-Einsatz
I - Fusilli-Einsatz

J - Großer Makkaroni-Einsatz
K - Kleiner Makkaroni-Einsatz
L - Kombiwerkzeug
M - Reinigungspinsel
N - Kleiner Einfülltrichter

1. Stellen Sie den Vorsatz kopfüber auf die Arbeitsplatte oder einen Tisch. Führen Sie das Kreuzende des Schraubengewindes (C) in das Gehäuse (A) ein. Richten Sie dabei das Kreuz an das Schraubengewinde an der Vertiefung im Gehäuse aus. Ist sie richtig eingesetzt, schließt das Schraubengewinde exakt mit der Öffnung ab.

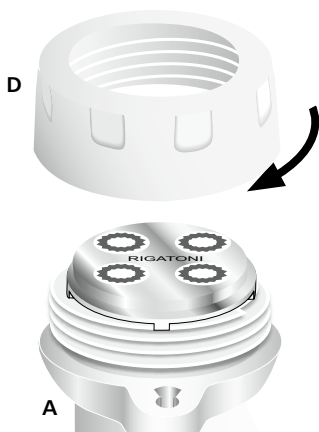
2. Legen Sie einen Pastaeinsatz (F, G, H, I, J oder K) auf die Öffnung. Richten Sie die Mitte des Einsatzes an dem Schraubengewinde aus, indem Sie die Einsatznasen in die Kerben des Gehäuses stecken.



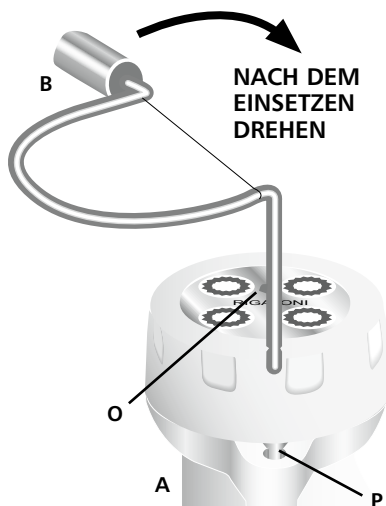
(Fortsetzung auf nächster Seite)

Montage des Röhrennudelvorsatzes

3. Stülpen Sie den Pastaring (D) über den Einsatz und drehen Sie diesen fingerfest. Achten Sie darauf, ihn nicht zu fest anzuziehen!



4. Setzen Sie den Schneider (B) in die Buchse ein; der Flansch (O) muss mit der linken Seite des Schlitzes (P) übereinstimmen (siehe Abbildung). Schieben Sie den Schneider hinein, bis er einrastet. Drehen Sie ihn nun nach rechts. Der Röhrennudelvorsatz kann nun an der Küchenmaschine angebracht werden.



Zum Lieferumfang gehört ein Kombiwerkzeug (L) mit Haken und Schraubenschlüsselfunktion. Das flache Ende kann als Teigstößel verwendet werden. Mit dem Schraubenschlüssel können Sie den Pastaring vom Gehäuse lösen. Der Haken hilft beim Herausnehmen des Schraubengewindes aus dem Gehäuse.



Die Pastaeinsätze (F, G, H, I, J und K) sind im Aufbewahrungsbehälter (E) stets aufgeräumt.

HINWEIS: Verwenden Sie das Kombiwerkzeug (L) NICHT, um den Pastaring festzuziehen.

Pastaeinsätze

! WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Lebensmittel mit verderblichen
Zutaten wie Eiern, Milchprodukten
und Fleisch dürfen höchstens eine
Stunde ungekühlt bleiben.

Ansonsten droht die Gefahr einer
Lebensmittelvergiftung oder
Übelkeit.



SPAGHETTI (EINSATZ F)

**Empfohlene Geschwindigkeit
für die Küchenmaschine: 10**

Pastalänge - circa 24 cm.



BUCATINI (EINSATZ G)

**Empfohlene Geschwindigkeit
für die Küchenmaschine: 10**

Pastalänge - circa 24 cm.



RIGATONI (EINSATZ H)

**Empfohlene Geschwindigkeit
für die Küchenmaschine: 6**

Pastalänge - circa 4 cm.



FUSILLI (EINSATZ I)

**Empfohlene Geschwindigkeit
für die Küchenmaschine: 2-4**

**Pastalänge - traditionell (lang)
24 cm; kurz: 4 cm.**



GROSSE MAKKARONI (EINSATZ J)

**Empfohlene Geschwindigkeit
für die Küchenmaschine: 6**

Pastalänge - bis zu 5 cm.



KLEINE MAKKARONI (EINSATZ K)

**Empfohlene Geschwindigkeit
für die Küchenmaschine: 6**

Pastalänge - bis zu 4 cm.

Trennen frischer Pasta

Trennen Sie die Pasta nachdem Sie sie durch
den entsprechenden Vorsatz gepresst haben.
Die Pasta kann nun direkt zubereitet werden.
Falls Sie die Pasta stattdessen trocknen
möchten, verwenden Sie für lange Nudeln den
KitchenAid®-Trockner (KPDR) oder trocknen
Sie die einzelnen Nudeln auf einem Handtuch,
das Sie auf einer ebenen Fläche ausbreiten.
Besonders kurze Pasta sollte auf einer ebenen
Fläche getrocknet werden.

Aufbewahrung frischer Pasta

Lassen Sie die Pasta 1 Stunde an der Luft
trocknen. Geben Sie sie anschließend bis zu
5 Tage in einem luftdichten Plastikbeutel in
den Kühlschrank. Lange Nudeln (außer Fusilli)
können vor dem Trocknen zu einem Nest
geformt werden.

Anbringen des Röhrennudelvorsatzes

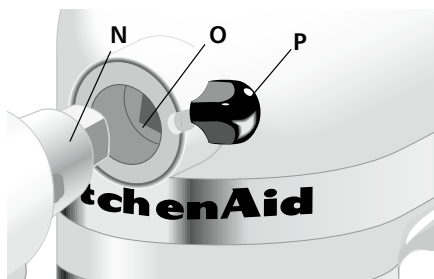
Vor dem Anbringen des Röhrennudelvorsatzes

Entfernen Sie den Hinweisaufkleber „Nicht in Wasser eintauchen“ und lösen Sie den Aufbewahrungsbehälter von der Oberseite des Gehäuses.

So bringen Sie den Vorsatz an:

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Lösen Sie die Zubehörschraube (P) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
4. Entfernen Sie die Nabenabdeckung.
5. Setzen Sie die Zubehörwelle (N) in die Zubehörnabe (O) ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Zubehörs in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet.

6. Möglicherweise müssen Sie das Zubehör leicht hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig angebracht ist, passt der Stift des Zubehörgehäuses in die Kerbe am Nabenrand.
7. Ziehen Sie die Zubehörschraube im Uhrzeigersinn fest an, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.



Verwenden des Röhrennudelvorsatzes

! WARNUNG



**Gefahr durch rotierende
Messerscheibe**

**Verwenden Sie stets das
Kombiwerkzeug.**

**Stecken Sie keine Finger in die
Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät außerhalb
der Reichweite von Kindern.**

**Andernfalls kann es zu
abgetrennten Gliedmaßen oder
Schnitten kommen.**

2. Geben Sie langsam einen etwa walnussgroßen Teigklumpen in den Einfülltrichter. Der Teig sollte automatisch eingezogen werden. Warten Sie, bis das Schraubengewinde sichtbar ist, bevor Sie den nächsten Teigklumpen einfüllen.



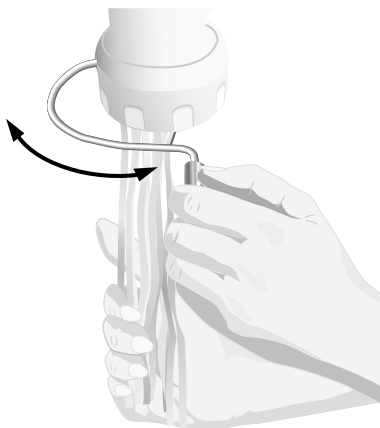
3. Falls der Teig im Trichter festhängt und nicht mehr von allein an das Schraubengewinde rutscht, können Sie das Kombiwerkzeug verwenden, um ihn zum Schraubengewinde zu befördern.



1. Stellen Sie eine Geschwindigkeit zwischen 6 und 10 für die Küchenmaschine ein. Richten Sie sich dabei nach den Empfehlungen für die Einsätze, aber auch nach Ihren persönlichen Vorlieben. Bei Fusilli erzielen Sie beste Ergebnisse, wenn die Geschwindigkeit die Stufe 6 nicht überschreitet. Für sehr kurze Pasta raten wir ebenfalls zu langsamen Geschwindigkeiten. Längere Pasta wie Spaghetti kann bei höherer Geschwindigkeit hergestellt werden.

Verwenden des Röhrennudelvorsatzes

4. Schneiden Sie die Pasta beim Austreten mit dem Schwenkarm-Teigschneider auf die gewünschte Länge. Längenempfehlungen finden Sie auf Seite 6.



5. Trennen Sie die Pasta wie auf Seite 6 beschrieben.

Auswechseln des Pastaeinsatzes

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Entfernen Sie den Röhrennudelvorsatz von der Küchenmaschine.
4. Entfernen Sie Schneider, Pastaring und Schraubengewinde. Säubern Sie das Gehäuse von Teigresten.
5. Montieren Sie das Zubehör nun wie auf Seite 5 beschrieben.

Lösen des Pastarings

1. Falls der Pastaring sich nicht mehr von Hand öffnen lässt, können Sie das Kombiwerkzeug verwenden. Setzen Sie es über die Riefen am Ring.
2. Drehen Sie den Pastaring in Pfeilrichtung OPEN.



HINWEIS: Verwenden Sie den Schraubschlüssel des Kombiwerkzeugs nicht, um den Ring am Gehäuse anzubringen. Dadurch könnte das Zubehör beschädigt werden.

HINWEIS: Tragen Sie beim Verwenden des Röhrennudelvorsatzes keine Krawatten, Schals oder lange Schmuckstücke. Sichern Sie langes Haar mit einer Klammer.

Pflege und Reinigung

Reinigung

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Demontieren Sie den Röhrennudelvorsatz vollständig.
4. Lösen Sie den Pastaring mit dem Schraub Schlüssel am Kombiwerkzeug. Ziehen Sie das Schraubengewinde mit dem Haken aus dem Gehäuse.
5. Lassen Sie Teigreste an Pastaeinsätzen über Nacht trocknen, bevor Sie diese entfernen. Entfernen Sie vollständig getrockneten Teig mit dem Reinigungspinsel. Weitere Teigreste lassen sich mit einem hölzernen Bratspieß oder einem Zahnstocher entfernen. Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Reinigen. Geben Sie die Pastaeinsätze zum Reinigen nicht in die Spülmaschine.
6. Schraubengewinde, Pastaring, Kombiwerkzeug und Aufbewahrungsbehälter sind spülmaschinene geeignet.



HINWEIS: Gehäuse und Pastaeinsätze dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder in Wasser oder anderen Flüssigkeiten untergetaucht werden.

HINWEIS: Dieses Zubehör ist nur für Pastateig geeignet. Vermeiden Sie Schäden am Röhrennudelvorsatz, indem Sie nur Pastateig hineingeben.

Tipps zur Pastazubereitung

HINWEIS: Nach dem Verarbeiten von 900 Gramm (2 Pfund) Teig muss die Küchenmaschine mindestens 1 Stunde ruhen.

Teig

- Pasta selbst herzustellen, ist eine Sache der Übung. Falls Sie noch nie Pasta hergestellt haben, müssen Sie möglicherweise einige Male üben, bevor Sie es beherrschen. Üben Sie am besten mit dem einfachen Eiernudelrezept von Seite 10.
- Das Verhältnis von Flüssigkeit zu Mehl ist recht gering, damit der Pastateig fest und ledrig wird. Er muss dennoch knetbar sein. Für die richtige Konsistenz des Teigs müssen Sie peinlich genau auf die richtige Zutatenmengen achten, denn zu feuchter oder zu trockener Teig ist nur schwer zu verarbeiten. Für beste Ergebnisse ist die Mehlmenge in den Pastarezepten daher für gesiebtes Mehl angegeben. So wird Mehl gesiebt: Stellen Sie einen trockenen Messbecher auf ein großes Stück Wachspapier. Halten Sie das Sieb direkt darüber (dicht am Becher). Geben Sie das Mehl in das Sieb und sieben Sie es, bis der Messbecher übertoll ist. Nehmen Sie einen Spachtel und entfernen Sie mit der flachen Seite überschüssiges Mehl aus dem Messbecher.
- Manchmal befinden sich nach dem ersten Vermengen mit dem Flachrührer noch unvermischte Teigstücke in der Schüssel. Diese Stücke können mit dem Restteig vermergt werden, indem Sie den Teig nach dem Kneten mit der Küchenmaschine zusätzlich mit der Hand kneten. Dabei wird der Teig gefestigt und geglättet.
- Viele Faktoren wie Feuchtigkeit, verwendetes Mehl, Größe der Eier usw. beeinflussen die Konsistenz des Teiges. Bei hoher Feuchtigkeit sollten Sie daher zu Beginn nur das gesiebte Mehl und die Eier vermengen. Prüfen Sie die Konsistenz des Teiges, indem Sie eine geringe Teigmenge nach dem Schlagen mit dem Flachrührer zwischen die Finger nehmen und leicht drücken. Der Teig sollte nicht auseinanderfallen und nicht an den Finger kleben. Möglicherweise müssen Sie ein wenig Wasser oder Mehl hinzugeben, um die richtige Konsistenz zu erreichen.
- Falls der Teig zu feucht oder zu klebrig zum Verarbeiten ist, bestäuben Sie ihn einfach mit Mehl oder klopfen Sie etwas Mehl in den Teig, bevor Sie diesen in den Vorsatz geben.

Verwenden des Röhrennudelvorsatzes und der KitchenAid®-Küchenmaschine

- Lange Nudeln und Makkaroni neigen dazu, sich beim Austreten aus dem Einsatz in verschiedene Richtungen zu rollen. Die ersten 25 cm (10 Zoll) der „Locken“ können daher erneut in den Trichter gegeben werden. Die Pasta kommt zuerst nur langsam aus dem Einsatz. Je mehr Teig Sie verarbeitet haben, desto schneller geht es jedoch.

WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

**Lebensmittel mit verderblichen
Zutaten wie Eiern, Milchprodukten
und Fleisch dürfen höchstens eine
Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr einer
Lebensmittelvergiftung oder
Übelkeit.**

- Trennen Sie die Pasta sofort nach dem Entnehmen aus dem Vorsatz. Legen Sie mehrere Nudeln auf ein Handtuch auf einer flachen Oberfläche und ziehen Sie sie am trockeneren Ende auseinander. Trocknen Sie die Pasta in einer Lage. Lange Pasta kann auf dem KitchenAid®-Pastatrockner (KPDR) getrocknet werden.
- Selbstgemachte Pasta muss anders behandelt werden, als gekaufte. Da sich lange Nudeln beim Trocknen biegen und sie zerbrechlicher sind, müssen sie vor dem Zubereiten mit Vorsicht behandelt werden.

Aufbewahren Ihrer Pasta

- Bewahren Sie die getrocknete Pasta in einem luftdichten Glas- oder Plastikbehälter auf. An einem kühlen und dunklen Ort ist sie nahezu unbegrenzt haltbar. Vollkornpasta sollte nicht länger als einen Monat aufbewahrt werden, da sie sonst ranzig werden kann.
- Lassen Sie die frische Pasta 1 Stunde an der Luft trocknen. Geben Sie sie anschließend bis zu 5 Tage in einem luftdichten Plastikbeutel in den Kühlschrank. Doppelt verpackt können Sie die Pasta bis zu 4 Monate einfrieren. Eingefrorene Pasta sollten Sie nicht auftauen, sondern direkt aus dem Tiefkühlfach in kochendes Wasser geben.

Pasta Kochen

Geben Sie 10 ml (2 Teelöffel) Salz und 15 ml (1 Esslöffel) Öl (bei Bedarf) in 5,7 l kochendes Wasser. Geben Sie die Paste nach und nach hinzu und kochen Sie sie, bis die Pasta „al dente“ (bissfest) ist. Während des Kochens schwimmt Pasta auf der Wasseroberfläche – rühren Sie

daher gelegentlich um. Lassen Sie die Pasta in einem Sieb abtropfen.

- Getrocknete Pasta: 7 Minuten
- Frische Pasta: 2-5 Minuten, je nach Nudeldicke

Einfache Eiernudelpasta

- 1 Ei je 100 g Weizenmehl
Type 00
- 1 Prise Salz
*Oliveöl (optional, falls
der Teig zu trocken ist)*

Geben Sie das Weizenmehl in die Rührschüssel. Bringen Sie die Schüssel und den Flachrührer an. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach und nach Eier und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie alles etwa 30 Sekunden durch. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ersetzen Sie den Flachrührer durch den Knethaken. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und kneten Sie den Teig, bis er elastisch ist.

Falls der Teig zu trocken ist, fügen Sie während des Knetens ein wenig Olivenöl hinzu.

Nehmen Sie die Mischung aus der Schüssel und kneten Sie den Teig 30 Sekunden bis 1 Minute mit der Hand.

WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Lebensmittel mit verderblichen Zutaten wie Eiern, Milchprodukten und Fleisch dürfen höchstens eine Stunde ungekühlt bleiben.

Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.

Formen Sie walnussgroße Teigstücke und fertigen Sie die gewünschte Pastasorte an. Trennen und trocknen Sie die Pasta nach Bedarf. Befolgen Sie dann die obige Kochanleitung.

Kleine Makkaroni mit Zucchini und Scampi

Für 4 Portionen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 große Zucchini
- 300 g Scampi
- 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g kleine Makkaroni
- Petersilie, fein gehackt

Vorbereitung:

Erhitzen Sie ein wenig Olivenöl in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung bei geringer Hitze.

Hacken Sie Knoblauch und Schalotte sehr fein und lassen Sie sie im heißen Olivenöl köcheln.

Schneiden Sie die Zucchini in kleine Würfel und lassen Sie diese mit Schalotte und Knoblauch köcheln, bis die Zucchini breiig ist.

Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Kochen Sie die Makkaroni in Wasser mit ein wenig Salz, bis sie al dente sind.

Geben Sie die Scampis in die Zuccinimischung. Rühren Sie alles gut durch und lassen Sie es köcheln.

Gießen Sie die Pasta ab und geben Sie Scampi und Zucchini hinzu. Vermischen Sie alles gründlich.

Servieren Sie das Ganze mit der fein gehackten Petersilie.

Extra würzige Penne (große Makkaroni)

Für 4 Portionen:

- 2 frische Knoblauchzehen
- 3 ganze, getrocknete Peperoncini (getrocknete, rote Chilischoten)
- 1 Dose (+/-200 g) Tomatenstücke
mehrere kleine schwarze Oliven (4 bis 5) (zum Garnieren)
- 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Penne rigate
- eine Handvoll geriebener Pecorino (italienischer Hartkäse aus Schafsmilch)

Vorbereitung:

Erhitzen Sie ein wenig Olivenöl vorsichtig in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung.

Geben Sie die Knoblauchzehen hinzu und braten Sie sie im heißen Olivenöl.

Geben Sie die Tomatenstücke hinzu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Rühren Sie 3 ganze, getrocknete Chilis in die Soße und geben Sie die Oliven hinzu.

Lassen Sie alles etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

Kochen Sie währenddessen die Paste in Salzwasser, bis sie al dente ist.

Gießen Sie die Pasta ab und geben Sie sie sofort in die heiße Soße. Servieren Sie das Ganze mit geriebenem Pecorino.

Bucatini mit Knoblauch, Öl und Peperoncini

Für 4 Portionen:

- 5 bis 6 Esslöffel Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen, geschält
- 2 gemahlene, getrocknete Peperoncini (getrocknete, rote Chilischoten) oder Chilipulver (nach Belieben)
- eine Handvoll geriebener Pecorino (italienischer Hartkäse aus Schafsmilch)
- 500 g Bucatini

Vorbereitung:

Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung. Geben Sie die Knoblauchzehen fein gehackt in das Öl.

Braten Sie den Knoblauch gut an. Es ist wichtig, dass Sie das Knoblaucharoma wahrnehmen, achten Sie jedoch darauf, dass der Knoblauch nicht verbrennt.

Geben Sie die getrockneten Peperoncini oder das Chilipulver hinzu. (Die Menge entscheidet über die Schärfe des Gerichts.)

Lassen Sie alles langsam garen, während Sie das Wasser zum Kochen bringen.

Kochen Sie die Bucatini, bis sie al dente sind. Gießen Sie die Paste dann sofort ab.

Vermengen Sie die Bucatini mit dem Knoblauch und den getrockneten Peperoncini oder dem Chilipulver.

Servieren Sie das Ganze sofort und garnieren Sie das Gericht mit einer Handvoll Pecorino.

TIPP: Sie können das Gericht mit Croutons knackiger machen. Am besten verwenden Sie Weißbrot, das einige Tage alt ist. Braten Sie die Brotstückchen in dem heißen Öl, nachdem Sie den Knoblauch hinzugefügt haben.

Rigatoni mit Tunfisch

Für 4 Portionen:

- 1 große Dose (+/- 100 g) Tunfisch in Olivenöl
- 1 Bund frische Frühlingszwiebeln
- 1 Päckchen Kirschtomaten
- 700 g Passata (fein passierte Tomaten, Fertiguezubereitung)
- 1 großer Zweig fein gehackte Petersilie
- 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl
- 500 g Rigatoni

Vorbereitung:

Erhitzen Sie ein wenig Olivenöl in einem Kochtopf. Hacken Sie die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke. Halbieren Sie die Tomaten und geben Sie sie mit den Frühlingszwiebeln in das heiße Öl. Lassen Sie alles köcheln.

Geben Sie dann die Passata hinzu und kochen Sie die Masse ein. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Die Soße sollte etwa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln, bis die Tomaten weich werden.

Lassen Sie den Tunfisch abtropfen und stellen Sie das Öl beiseite. Geben Sie den Fisch in die Tomatensoße. Fügen Sie ein wenig vom Öl in die Soße, um das Tunfischaroma nach Belieben zu verstärken.

Kochen Sie die Rigatoni in der Zwischenzeit al dente. Gießen Sie die Pasta ab.

Vermengen Sie die Pasta mit der Tunfischsoße.

Dekorieren Sie die Teller mit der fein gehackten Petersilie und dem Schnittlauch.

TIPP: Wir empfehlen Tunfisch in Öl und nicht in Lake oder Quellwasser zu verwenden.

Garantie für Zubehör von KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	<p>A. Reparaturen, wenn der Röhrennudelvorsatz nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird.</p> <p>B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.</p>

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Zubehör gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

KitchenAid Service & Support, Großhandel
 Inh. Franz - Josef Lücke
 Lüternweg 142
 33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
 Tel: 05242 - 966999
 Fax: 05242 - 966998
 Mail: klaukeservice@t-online.de

Kundenservice

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz: Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.com
www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Marke von KitchenAid, USA

™ Marke von KitchenAid, V.S.

Die Form der Küchenmaschine ist eine Marke von KitchenAid, USA

© 2008. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.