



*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 Möhren, fein gewürfelt
- 1 Chili, fein gewürfelt
- 100 g Pancetta, klein geschnitten
- 500 g Rinderhack
- 50 g Tomatenmark
- 250 g passierte Tomaten
- 250 ml Rinderbrühe

### 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 Stieltopf Pancetta, Zwiebel, Sellerie, Möhren und die Chili bei niedriger Hitze für 10 Minuten braten. Das Hackfleisch hinzugeben. Wenn das Hackfleisch gebräunt ist, Tomatenmark, passierte Tomaten und Brühe 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 – UVP: 259,99 Euro

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

