



BASTA! ZEIT FÜR PASTA



Chef



Chef Elite



Chef XL Titanium



Titanium Chef Baker XL

Die Deutschen lieben Pasta! 9,7 Kilogramm Nudeln isst jeder Deutsche pro Jahr¹. Allerdings meistens aus der Packung. Dabei schmeckt selbstgemachte Pasta einfach noch ein bisschen besser und ist schneller gemacht, als gedacht. Es braucht nur Mehl, Eier, ein wenig Zeit und den richtigen Aufsatz. Mit den Pasta Aufsätzen von Kenwood gelingen viele Lieblingsarten ganz unkompliziert zuhause. Und das Beste: Die Aufsätze passen auf verschiedene Kenwood Modelle und machen aus der heimischen Küche im Handumdrehen eine kleine Pasta Werkstatt.

¹Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft. (15. September, 2022). Pro-Kopf-Verbrauch von Nudeln (Pasta) in Deutschland in den Jahren 2000 bis 2021/22 (in Kilogramm). In Statista. Zugriff am 13. Juli 2026.



Lasagne-Walze

Dazu passt: Ragù, Steinpilze, geschmortes Lamm

Fun Fact: Fast fünf Tonnen schwer war die größte Lasagne der Welt. Sie entstand 2012 in Polen und brauchte deutlich mehr als nur eine Auflaufform.



Spaghetti-Aufsatz

Dazu passt: Aglio e Olio, Pomodoro, alles

Fun Fact: Spaghetti heißt auf Italienisch schlicht „kleine Schnüre“ – mehr Bescheidenheit geht nicht für die beliebteste Nudel der Welt.



Trenette-Aufsatz

Dazu passt: Pesto alla Genovese

Fun Fact: Trenette sind so ligurisch, dass sie außerhalb Genuas kaum jemand kennt – und Genuesen werden nervös, wenn man sie mit Spaghetti al Pesto verwechselt.



Teigwareneinsatz
Maccheroni

Dazu passt: Mac & Cheese, Sugo rustico

Fun Fact: Der Begriff „Maccheroni“ war im 18. Jahrhundert in England Synonym für alles Schicke und Italophile – daher „Yankee Doodle called it macaroni“.



Teigwareneinsatz
Pappardelle

Dazu passt: Wildschwein, Cinghiale

Fun Fact: Die unterschätzte Diva unter den Nudeln – dabei sagt der Name schon alles: „pappare“ heißt schlingen und verschlingen. Breit, satt, unübersehbar. Höchste Zeit, sie mal statt Spaghetti auf den Teller zu legen.



Teigwareneinsatz
Orecchiette

Dazu passt: Brokkoli, Salsiccia

Fun Fact: In Bari gibt es eine Gasse namens Arco Basso, in der Frauen seit Jahrhunderten täglich frische Orecchiette auf der Straße formen und verkaufen.



BUON APPETITO MIT



Fusilli
Nudelsalat



Kürbis-Amaretto-
Ravioli mit
Kräuterbutter



Glutenfreie
Linsenpasta



Hwa-Youl Kim
Brand and Media Manager Kenwood

„Das Schönste am Kochen ist die gemeinsame Zeit. Wenn Familie und Freunde zusammen am Tisch stehen, den passenden Pasta-Aufsatz an die Küchenmaschine anstecken und frische Nudeln formen, wird die Küche schnell zum Lieblingsort. Mit dem richtigen Werkzeug macht das nicht nur riesigen Spaß, sondern schmeckt am Ende auch allen.“

