

Für mehr Nudelglück

Wir lieben Nudeln – und bei diesen praktischen Küchenhilfern schlagen unseren Herzen direkt noch höher!



Drei in einem!

Wie praktisch! Der hochwertige Pastalöffel von Sagaform lässt Spaghetti nicht nur sanft in das kochende Wasser gleiten und holt diese zudem mühelos wieder heraus, sondern hat noch eine integrierte Käseibe. Ein wahres Multitalent für die Küche! Erhältlich für etwa 11 Euro über onekitchen.com



Jetzt wird produziert!

Mit dem Trockenständer können Sie Ihre selbst gemachten Nudeln ganz leicht trocknen und so mehrere Monate aufbewahren. Er ist aus Buchenholz gefertigt und kann einfach zusammengeklappt werden. Ca. 20 Euro unter lakeland.de



Selbst gemacht im Handumdrehen

Echte Pasta-Freunde stellen ihre Nudeln selber her. Dafür 200 g Mehl, 200 g Hartweizengrieß und 1/2 TL Salz mit etwa 180 ml Wasser verkneten, kurz ruhen lassen und mit Hilfe einer Nudelmaschine (z. B. von Mercato), zu dünnen Teigbahnen verarbeiten. Mit den verschiedenen Aufsätzen lassen sich 15 Sorten herstellen. Ca. 85 Euro, kochform.de



Voller Geschmack

Die Vollkornnudeln von Naturata sind aus hochwertigem Dinkel und überzeugen mit ihrem fein-nussigen Geschmack. Zudem sind sie besonders reich an Eiweiß. Ca. 3,50 Euro in Bioläden oder online: naturata-shop.de



Landhausstil aus England

Mit den charmanten Pastatellern und dem stilvollen Zubehör von Butlers setzen Sie Ihre Nudelgerichte gekonnt in Szene – denn das Auge isst bekanntlich mit. Die Serie „Mrs. Winterbottom“ ist aus Steingut gefertigt und jedes Stück mit typisch englischem Dekor versehen. Pastateller für ca. 5 Euro, butlers.com



Genuss-Rätsel

1×3 Übernachtungen

Erleben Sie und Ihre Begleitung das neue Jahr im familiären Seimehof in Bernau am Chiemsee. Der Bio-Bauernhof mit seinen 3 liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen bietet Freizeitspaß und Erholung für die ganze Familie. Wer gerne Wintersport betreibt, kommt hier ebenso auf seine Kosten wie Wanderreisende oder Ruhesuchende. Freuen Sie sich auf viel frische Luft und eine idyllische Umgebung mit atemberaubendem Bergblick. Entspannen Sie in der urigen, hauseigenen Fass-Sauna und mit dem Holzofen am Natur-Badeteich. Erholung pur! Infos unter seimehof.de

Mitmachen & tolle Preise gewinnen!



3×1 Caffè-Genusspaket

Holen Sie sich doch die italienische Caffè-Kultur direkt nach Hause! Der Espresso „Selezione Crema“ von Segafredo ist eine erlesene Mischung ausgewählter Arabica- und Robusta-Bohnen und bildet die ideale Basis für Caffè Crème, aber auch für alle typisch italienischen Caffè-Spezialitäten wie Cappuccino, Latte macchiato & Co. Gewinnen Sie eins von drei Genusspaketen, bestehend aus einem Caffè-Jahresvorrat „Selezione Crema“ (8 x 1000 g ganze Bohnen) und jeweils vier Cappuccino- und Esspressotassen. segafredo.de



5×1 Pfanne

Die „SensoRed“ Pfanne des Traditionsherstellers Fissler zeigt mithilfe der neuartigen thermo-sensitiven Antihafversiegelung die ideale Brattemperatur an. Dabei ändert sich die Farbe der gesamten Pfanneninnenfläche. Beim Erhitzen nimmt sie zunehmend den Farbton der dunkleren Sprengel der Beschichtung an. Sind die Sprengel kaum noch wahrnehmbar, ist die optimale Brattemperatur erreicht. So wird kein Gargut mehr in die Pfanne gelegt, obwohl diese noch nicht richtig heiß ist. Ø 28 cm, Wert je ca. 90 Euro. fissler.com



12×1 Gewürzmörser

Die formvollendete Gewürzmühle „Swing“ aus dem Hause Skeppshult ist gefertigt aus reinem Gusseisen und liegt besonders gut in der Hand. Grund dafür ist die einzigartige Schwere des Materials von 1,1 kg sowie die ergonomisch-runde Form des Bodens. Durch die Riffelung im Boden mörsern Sie frische und getrocknete Kräuter je nach Vorliebe grob oder fein und dank des praktischen Eichendeckels kann frisch Gemahlene direkt im Mörser aufbewahrt werden und bleibt so besonders lange aromatisch. Bestellung über kochform.de