

Das sind die häufigsten Fragen zu Nonna

Welche Nudelsorten kann ich mit Nudelmaschine Nonna zubereiten?

Unsere manuelle Nudelmaschine Nonna bringt eine Nudelwalze und verschiedene Aufsätze mit. Damit kannst du problemlos Lasagneplatten, Spaghetti oder Tagliatelle bzw. Bandnudeln zaubern. Unser Tipp: Dünne Lasagneplatten sind auch eine tolle Grundlage, um **Ravioli** oder **Tortellini** selbst zu machen.

Welche Mehlsorte eignet sich am besten zum Nudelteig selber machen?

Für original italienische Pasta verwendest du am besten Hartweizenmehl des **Typs 00**. Alternativ kannst du auch **Weizenmehl des Typs 405 oder 550 im Verhältnis 1:1 mit Hartweizengrieß mischen**. Genauso kannst du Vollkornweizenmehl verwenden, eventuell wirst du dann für den Teig etwas mehr Flüssigkeit benötigen. Du möchtest glutenfreie Nudeln genießen? Auch das Verarbeiten von Kartoffelmehl, Reismehl oder Buchweizenmehl ist möglich. Mehr Infos zum perfekten Pastateig und Tipps zum Thema **Nudeln selber machen** findest du in unserem Magazin.

Wie vermeide ich, dass selbstgemachte Nudeln beim Kochen zusammenkleben?

Am besten lässt du deine Nudelkreationen **kurz antrocknen**, bevor du sie in kochendes, gesalzenes Wasser gibst – ohne Öl. Damit das besonders einfach klappt, kommt unsere Nudelmaschine Nonna mit einem praktischen **Pastaständer** zu dir nach Hause. Hänge frische Nudeln über den Pastaständer, achte dabei darauf, dass die einzelnen Nudeln schön getrennt voneinander sind und lasse sie **mindestens 10 bis 15 Minuten antrocknen** - Ausnahme: gefüllte Nudeln!

Wie lange sind selbstgemachte Nudeln haltbar und wie bewahre ich diese am besten auf?

Frische Pasta hält sich **im Kühlschrank etwa 3 Tage lang**. Falls du selbstgemachte Nudeln ohne Ei länger aufbewahren möchtest, solltest du diese vollständig durchtrocknen lassen. Danach beträgt die Haltbarkeit deiner Nudeln bis zu einem Jahr, wenn du diese in einem luftdichten Behälter und vor Licht geschützt aufbewahrst. **Nudeln mit Ei frierst du am besten ein**. Vor dem Kochen solltest du diese dann vollständig auftauen lassen.

Wie bekomme ich Nudelmaschine Nonna wieder sauber?

Nach der Nutzung lässt du Teigreste am besten erstmal **trocknen**. Danach kannst du Teigreste einfach abklopfen oder mit unserem **beigelegten Reinigungspinsel abbürsten**. Bei hartnäckigen Verschmutzungen kannst du Nonna mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen und dann abtrocknen. Nonna sollte gut abgetrocknet sein, bevor du sie verstaust! Bitte **verwende keine Spül- oder Reinigungsmittel**. Vor der nächsten Nutzung solltest du mit Nonna ein kleines Teigstück walzen, um sicherzugehen, dass sich keinerlei alte Teigreste in Walze oder Aufsatz befinden (dieses Teigstück bitte nicht weiterverwenden).