



Mikrowellen-Pastakocher



de Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrem neuen Mikrowellen-Pastakocher können Sie alle Pastasorten zubereiten und auch gleich servieren. Der hohe Deckelrand verhindert Überkochen.

Die innenliegende Ringskala hilft beim Abmessen der richtigen Spaghetti-Menge.

Den Deckel können Sie umgekehrt aufgesetzt als Sieb zum Abgießen der Pasta nutzen.

Auch One-Pot-Pastagerichte können Sie in Ihrem neuen Pastakocher zubereiten. Einige Rezepte dafür finden Sie in diesem Heft.

Wir wünschen viel Freude mit Ihrem neuen Pastakocher und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

- Der Pastakocher ist geeignet zum Garen von Pasta in der Mikrowelle. Er ist nicht geeignet für den Gebrauch im Ofen, auf Grills oder auf dem Herd. Stellen Sie ihn nicht auf offenes Feuer oder heiße Herdplatten. Verwenden Sie nicht die Grillfunktion der Mikrowelle. Zweckentfremden Sie den Pastakocher nicht. Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Mikrowellen-Herstellers.
- Der Pastakocher ist vorgesehen für die Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen. Er ist nicht geeignet zum Einsatz in gewerblichen Betrieben.
- Testen Sie, ob der Pastakocher in Ihre Mikrowelle passt.
- Der Pastakocher hat ein Fassungsvermögen von 1 Liter und darf max. bis zu 3 cm unter den Rand befüllt werden.
- Verwenden Sie immer Backhandschuhe, Topflappen o.Ä., wenn Sie den Pastakocher aus der Mikrowelle nehmen oder ihn öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!
- Schneiden Sie in dem Pastakocher keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.

Gebrauch

- Durch Fette kann sich Silikon nach einiger Zeit dunkel verfärben. Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) können auf den Kunststoff abfärben. Diese Verfärbungen sind weder gesundheitsschädlich, noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Reinigen Sie den Pastakocher vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- Der Pastakocher ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Nach dem Gebrauch muss der Artikel einige Minuten abkühlen, bevor er wieder verwendet wird. Bei wiederholtem Gebrauch ohne ausreichende Abkühlphase kann der Boden des Pastakochers schmelzen.
- Beachten Sie, dass es sich bei den Garzeiten und Leistungsstufen um ungefähre Angaben handelt, die je nach Mikrowelle variieren können.

1. Geben Sie Pasta, die entsprechende Menge Wasser und ggf. die für das Rezept sonstigen Zutaten in den Pastakocher. Die Flüssigkeit muss die Pasta ganz bedecken.

Der Pastakocher darf max. bis zu 3 cm unter den Rand befüllt werden.



Zum Abmessen der richtigen Spaghetti-Menge nutzen Sie die innenliegende Ring-Skala:
kleiner Ring: 2 Portionen
großer Ring: 4 Portionen

Und entnehmen Sie die Mengen der Gartabelle weiter hinten im Heft.

2. Setzen Sie den Deckel auf.
3. Garen Sie die Pasta bei 800 Watt. Stellen Sie die Garzeit entsprechend der Gartabelle bzw. des Rezeptes ein.
4. Nehmen Sie den Pastakocher vorsichtig aus der Mikrowelle. Verwenden Sie Backhandschuhe, Topflappen o.Ä. Es besteht Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahr!
5. Lassen Sie den Pasterkocher 1 - 2 Minuten stehen, bevor Sie den Deckel abnehmen. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, um Verbrühungen zu vermeiden.
6. Probieren Sie, ob die Pasta gar ist. Wenn nicht, garen Sie sie noch etwas nach.



Wenn Sie die Pasta abgießen möchten, nehmen Sie den Deckel vom Pastakocher und setzen Sie ihn umgedreht wieder auf.

Nun können Sie die Pasta abgießen. Der Deckel dient als Sieb.

Verwenden Sie immer Backhandschuhe, Topflappen o.Ä., wenn Sie die Pasta abgießen. Es besteht Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf! Achten Sie auf die Pastasorte. Spaghetti und kleine Pastasorten können durch die Öffnungen rutschen.

7. Rühren Sie die Pasta um, würzen und servieren Sie sie. Guten Appetit!

Gartabelle

Pastasorte	Pastamenge	Flüssigkeitsmenge	Garzeit bei 800 W
	1-2 Portionen / 3-4 Portionen	1-2 Portionen / 3-4 Portionen	
Spaghetti, Farfalle, trockene Tortellini	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	10 Minuten
glutenfreie Spaghetti oder Penne Vollkorn-Spaghetti oder -Penne	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	12 Minuten
Gnocchi	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	8 Minuten

Rezepte



Alle Rezepte sind für 2 Portionen berechnet.

Farfalle mit Pesto aus getrockneten Tomaten

120 g Farfalle	Pfeffer
300 ml Wasser	100 g Parmesan
100 g getrocknete Tomaten	20 ml Weißwein
20 Blätter Basilikum	20 ml Olivenöl
20 g Rosinen	100 g Pinienkerne

1. Farfalle im Wasser 10 Minuten lang bei 800 Watt garen.
2. Währenddessen die übrigen Zutaten pürieren.
3. Farfalle abgießen, mit dem Pesto mischen und noch 1 Minute lang bei 800 Watt erwärmen.

Spaghetti mit Zitrone und Parmesan

120 g Spaghetti	30 ml Olivenöl
300 ml Wasser	50 g Parmesan
20 Basilikumblätter, in Streifen	1 Zitrone
10 g Butter	Salz, Pfeffer

1. Spaghetti im Wasser 10 Minuten lang bei 800 Watt garen.
2. Währenddessen die Schale einer halben Zitrone abreiben, Parmesan reiben und beides zusammen mit dem Olivenöl zu einer Soße verrühren.
3. Spaghetti abgießen, Butter und Soße dazugeben und verrühren.
4. 1 Minute lang bei 800 Watt erwärmen.

Fettuccine arrabiata mit Miesmuscheln

120 g Fettuccine	1 Knoblauchzehe, gehackt
300 ml Wasser	150 g Miesmuscheln
100 g gehackte Tomaten	20 Basilikumblätter, in Streifen
100 ml Tomatensoße	Blättchen von 1 Thymianzweig
Cayennepfeffer, Salz	50 g Pecorino

1. Gehackte Tomaten, Tomatensoße, Knoblauch, Cayennepfeffer, Basilikum und Thymian in den Pastakocher geben und 3 Minuten lang bei 800 Watt garen.
2. Fettuccine und Wasser dazugeben und 8 Minuten lang bei 800 Watt garen.
3. Gut umrühren, Muscheln dazugeben und 2 Minuten lang bei 800 Watt garen.
4. Zum Servieren den Pecorino darüberreiben und etwas Olivenöl darüber verteilen.

Antipasti-Fusilli

120 g Fusilli	1/2 Zwiebel
300 ml Wasser	Blättchen von 1 Thymianzweig
100 g Kirschtomate	gehackte Rosmarinadeln
100 g Champignons	Cayennepfeffer
1/2 Aubergine	Olivenöl
1/2 Zucchini	Balsamico Modena
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Cayennepfeffer, 1 EL Wasser, Salz und Pfeffer in den Pastakocher geben. 2 Minuten lang bei 800 Watt garen.
2. Währenddessen Aubergine und Zucchini in 1 cm große Würfel schneiden, Champignons und Kirschtomaten halbieren.
3. Aubergine, Zucchini und Champignons dazugeben und 3 Minuten lang bei 800 Watt garen.

4. Gegartes Gemüse entnehmen und beiseite stellen.
5. Fusilli, Salz und Wasser in den Pastakocher geben und 10 Minuten lang bei 800 W garen.
6. Mischen Sie das Gemüse mit den Kirschtomaten, Kräutern, Salz, Pfeffer und dem Balsamico Modena.
7. Gießen Sie die Fusilli ab und mischen Sie sie mit dem Gemüsemix und etwas Olivenöl.
8. Sie können die Antipasti-Fusilli je nach Geschmack warm oder auch kalt genießen.

Artikelnummer:

383 939

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de