



Strozzapreti mit Gemüsesugo - Pfaffenwürger

Zum Namen der Strozzapreti (Pfaffenwürger) gibt es viele Geschichten, die alle wenig schmeichelhaft für die Kleriker sind. Die eine besagt, dass ein paar Priester frische, sehr delikate schmeckende Pasta dieser Art verschlangen, bis würgen mussten. Eine andere schrieb die Namensgebung Hausfrauen zu, die bei der eher aufwändigen Herstellung der Strozzapreti, bei der man die Nudeln zwischen den Handflächen verdrehen muss, auf den Gedanken kamen, auf gleiche Weise einem unbeliebten Priester den Hals zu verdehen.

Für die robusten Strozzapreti wird ein eher weicher Pastateig ausgewallt und zu breiten Nudeln geschnitten, die dann zwischen den Handflächen spiralförmig eingerollt werden. Durch diese Form werden sie zu guten Saucenfängern.

Industriell hergestellte Strozzapreti werden durch eine Matrize mit S-förmigen Querschnitt gepresst.

Zutaten Pastateig (2-3 Portionen)

120g	Mehl Tipo "00" für Pasta
50g	Hartweizengriess
1	Eigelb
1	Vollei
1Tl	Olivenöl
1Tl	Essig
3g	Salz
	etwas Wasser

Gemüsesugo

60g	Rüebli
60g	Pastinake

20g Zwiebel
1/2 Handvoll Petersilie
40g Passata die Pomodoro
1dl milde Gemüsebouillon
5cl Weisswein
 Salz und Pfeffer
 Bratbutter

Zubereitung

Ein Pastateig gemäss Anleitung Pastateig von Hand geknetet herstellen und in Folie verpackt mindestens 2 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ca. 1-2mm dick auswallen. Mit der Pastawalze auf Stufe 8 von 9. Teig zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Hände leicht anfeuchten, ein Streifen auf eine Handfläche legen, das Ende schräg leicht einklappen (wie ein Eselsohr) und unter dem Daumen leicht einklemmen. Mit der anderen Handfläche diagonal über den Teig fahren, damit sich der Streifen zu einem Wendel einrollt (Siehe Bilder). Wendel mit den Fingern abzupfen, damit ca. 5-6cm lange Stücke entstehen. Strozzapreti bis zum Kochen mit einem leichten Tuch abdecken.

Rüebli und Pastinake zu ca. 3-4mm grossen Würfelchen schneiden. Zwiebel fein hacken. Petersilie hacken.

Bratbutter erhitzen bis leicht zu rauchen beginnt, das Gemüse darin für 6-7 Minuten anrösten. Dabei ab und zu wenden. Sobald das Gemüse leichte Röstspuren zeigt, mit Weisswein ablöschen und die Bouillon dazugiessen. Passata zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und wenn nötig mit Salz abschmecken. Die Gemüsesauce sollte zum Schluss noch etwas flüssig sein (allenfalls etwas Wasser zugiessen).

Strozzapreti in Salzwasser ca. 8-9 Minuten kochen, abgiessen und in die Saucenpfanne geben, vermischen, anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen.







