



Trofie mit Saftplätzli

Trofie sind nichts anderes als verdrehte, schmale Nudeln. Der Teig ist etwas dicker ausgewallt als ein gewöhnlicher Nudelteig. Durch das Verdrehen der Teigstreifen wird die Oberfläche etwas grösser und die Form komplexer, das macht die Trofie zur idealen Beilage zu Saucengerichten, da an ihnen viel mehr Sauce haften bleibt als an gewöhnlichen, flachen Nudeln und sie sind trotzdem feiner als die gängigen Spiralnudeln - spitzfindige italienische Pastaküche!

Der Pastateig ist etwas unkonventionell, besteht er doch zur Hälfte aus Roggenmehl, aber er lässt sich perfekt al dente kochen (siehe auch da). Die Trofie werden geschmeidig und von gutem "Biss". Da der Teig etwas dick ist, müssen die Trofie eher lange gekocht werden: ca. 14 Minuten.

Die Trofie habe ich zu aufgewärmten Saftplätzli angerichtet, die ich mit ein paar frischen Datteltomaten ergänzt habe.

Zuaten

Pastateig (reicht für 4 Portionen):

70g Roggenmehl dunkel
35g Weissmehl
35g Semola di grano duro (Hartweizengriess)
1 Ei
1 Eigelb
1El Olivenöl
2g Salz

Saftplätzli:

1 Saftplätzli aufgewärmt
3 Datteltomaten

Zubereitung Pastateig

[siehe da](index.php?id_rez=370&id_kat=12)

Trofie formen:

Teig mit der Pastawalze auf ca. 2mm Dicke auswallen. Rechtecke von ca. 5cm Breite ausschneiden. Teigplatten mit Haushaltfolie abdecken. Nach und nach verarbeiten, damit die Teigplatten nicht austrocknen.

Von den Teigplatten mit einem Messer quer ca. 3mm breite Streifen abschneiden. Die Enden der Streifen zwischen Daumen und Zeigefinger beider Hände fassen und spiralförmig verdrehen (siehe Bilder).

Geformte Trofie etwa 2 Stunden ohne Abdeckung ruhen lassen, damit sie etwa austrocknen. Würden sie ganz frisch ins heiße Wasser gegeben, würden sie sich wieder aufrollen.



Zugeschnittene Teigplatten



