# Gedrehte Nudeln in Speck-Soße

**Für 2 Erwachsene, 2 Kinder:**

**Trofie:**

| | | |
|---|---|---|
| 250 g Weizenmehl | 50 g Hartweizengrieß | 2 Eier |
| 1 EL Olivenöl | 1 TL Salz | |

**Soße:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 100 g magere Speckwürfel |
| 1 EL Butter | 400 g TK-Erbsen | Salz, Pfeffer, Zucker |
| Parmesan | | |

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Grieß hinzufügen, gut vermischen.
Eier, Öl und Salz in die Schüssel geben. Alles mit einer Küchenmaschine oder einer Gabel zu einem glatten, festen Teig vermengen. Eventuell etwas lauwarmes Wasser hinzufügen.
Mit den Händen den Teig glatt und geschmeidig kneten, anschließend fest in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
Den gekühlten Teig in vier Portionen teilen. Jedes Teigstück mit dem Nudelholz in zirka 3 Millimeter dicke Streifen ausrollen und diese längs halbieren. Die halben Stücke in Streifen à 4 bis 5 Zentimeter Länge schneiden.
Dann den Nudeln ihre typische leichte Drehung geben: Dazu jeden Streifen an einem Ende festhalten und mit dem Zeigefinger der anderen Hand leicht spiralförmig aufrollen.
Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Trofie darauf verteilen und etwa eine Stunde antrocknen lassen. Mit etwas Grieß bestreut trocknen sie schneller.
Die Nudeln schließlich in reichlich kochendem Salzwasser in zirka 3 bis 6 Minuten al dente kochen.

**Tipps:**

Trofie, auch Trofiette genannt, sind eine Pastaspezialität aus Ligurien, der Region um Genua. Dort isst man sie traditionell mit grünem Genueser Pesto, dicken Bohnen und Kartoffeln.
Wir empfehlen eine einfache Soße, die vor allem Kinder gern mögen. Dazu Butter in einer Pfanne zerlassen. Geschnittene Schalotten mit Knoblauch und Speck darin anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Erbsen hinzufügen, gut durchschwenken. Die gekochten, noch heißen Trofie mit etwas Nudelwasser in die Pfanne geben, nochmals durchschwenken. Abschmecken, mit frisch geriebenem Parmesan servieren.
Trofie werden in Italien auch mit Fleisch kombiniert, etwa mit Rinderfilet-Spitzen. Infrage kommt ebenso eine würzige Soße mit RinderhackFleisch.

test September 2012