



Überbackene Trofie

Bestimmt ist aufgefallen, dass es in Italien in jeder Region ein spezielles Pastaformat gibt. Manchmal sehen die Pastaformate gleich aus unterscheiden sich aber im Namen.

Trofie ist ein typisches ligurisches Pastaformat. Sehr gut bekannt sind Trofie an einer Pestosauce. Hier findest du ein [traditionelles Rezept](#). Was den Anschein eines unspektakulären Essens aussieht ist eine wahre Geschmacksexplosion.

Heute aber werden die Trofie im Ofen überbacken. Das ganze Bedarf etwas Zeit und Schritte, doch glaubt mir, die lohnen sich auf jeden Fall.

Ein Gericht worin man sich am liebsten baden würde.

Zubereitung und Kochzeit ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 – 6 Personen

Zutaten

400 g Trofie

150 g Scamorza-Käse

Parmesankäse

Für die Sauce

400 g Salsiccia

500 g passierte Tomaten

1 kleine Zwiebel

50 ml Weisswein

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Olivenöl nach Bedarf

Für die Béchamelsauce

70 g Butter

50 g Mehl

500 g Milch

etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Wir starten mit der Zubereitung der Tomatensauce. Zwiebel schälen und fein hacken. Salsiccia aus der Haut lösen und etwas zerkleinern.

In eine weite Pfanne etwas Olivenöl und die gehackte Zwiebel. Auf mittlerer Stufe Zwiebeln weich dünsten. Salsiccia dazu geben und mit Hilfe einer Gabel zerkleinern/auseinander drücken. Einige Minuten darin anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und verdampfen lassen.

Passierte Tomate dazu geben und während ca. 20 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit das Salzwasser für die Pasta zum Kochen bringen.

Béchamelsauce zubereiten. Butter in eine Pfanne geben. Sobald die Butter geschmolzen ist das Mehl dazu geben. Mit Hilfe eines Schwingbesen gut Vermengen. Die Pfanne etwas vom Feuer ziehen und die Milch dazu geben. Mit einem Schwingbesen gut Vermengen, damit keine Klumpen entstehen können. Erneut auf die Platte geben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Bis zur Weiterverarbeitung auf die Seite stellen.

Scamorzakäse an einer groben Raffel reiben und beiseitestellen. Parmesankäse fein reiben und bis zur Verwendung beiseitestellen.

Sobald das Salzwasser kocht die Trofie darin nach Packungsanleitung kochen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

In eine weite Schüssel die gekochten und abgetropften Trofie geben. Tomatensauce und Béchamelsauce dazu geben und sehr gut vermengen.

Die Trofie in eine ofenfeste Form geben. Mit dem geriebenen Scamorzakäse und Parmesankäse bestreuen.



Die Pasta in den warmen Ofen schieben und während ca. 20 Minuten überbacken.

Sofort servieren.

