

## Trofie mit Bolognese

### Für 2 Personen

200 g Weizenmehl Typ 405	100 g Weizengrieß	140 ml Wasser
3 EL Olivenöl	8 EL Parmesan, frisch	Salz
300 g Rinderschulter	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	100 g Sellerie	100 g Pastinake
1 EL Tomatenmark	400 ml Fleischbrühe	200 ml Rotwein
1 Zweig Rosmarin	1/2 TL Lavendelblüten	Mehl

Aus Mehl, Grieß, Wasser, 1 EL Olivenöl, Parmesan und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Das Gemüse fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und mit Fleischbrühe ablöschen. Rotwein hinzufügen sowie Rosmarin und Lavendel. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 20 Minuten kochen. Aus dem Teig mit etwas Mehl auf einem Holzbrett lange bleistift dünne Würste ausrollen, diese in 1 cm lange Stücke schneiden und diese wie Schupfnudeln formen. (Trofie sind eine Spezialität aus dem Piemont.) Die Trofie in siedendem Salzwasser wie Nudeln garen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Trofie servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 27. März 2008