

Trofie mit Pesto alla Calabrese



Würzige Sauce

Dieses Mal ein Rezept mit einer neuen Nudelsorte. Nein, sie heißt nicht Sophie. Sondern Trofie. Es sind kleine, gedrehte Nudeln, die aber dennoch 10 Minuten Garzeit benötigen und sehr lecker sind.

Es ist so, wie es mir einmal beim Schreiben eines kleinen Buches über Typografie ging, als ich im Glossar den Begriff „Mailing“, also das Versenden und Empfangen von E-Mails, erklären wollte. Einer meiner Lektoren schrieb mir dazu spaßeshalber, es handle sich dabei nicht um die thailändische Schönheit namens Mai Ling, sondern eben um das besagte Mailing. □

Zur Pasta bereite ich ein echt italinienisches Pesto zu. Pesto

alla Calabrese.

Etwas unitalienisch ist jedoch, dass ich auf das zu servierende Gericht keinen Parmigiano Reggiano gebe. Ich hatte noch eine anderen Hartkäse vorrätig, der verbraucht werden musste. Und so rieb ich diesen über die Pasta.

Und zusätzlich wird alles noch mit Schnittlauch garniert.

Dieses Gericht ist wirklich sehr lecker und schmackhaft. Genau etwas für die Pasta-Liebhaber.

Trofie mit Pesto alla Calabrese



7. März 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Pasta](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten

Gesamtzeit

20 Minuten



Zutaten

- 375 g Trofie

Für das Pesto alle Calabrese:

- 1 rote Paprikaschote
- 200 g Ricotta
- 2 rote Peperoni
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- frisch gemahles Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Anleitung

Für das Pesto:

1. Währenddessen Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen. Kochwasser in einem Küchensieb abschütten.
2. Pesto in den gleichen Topf geben und erhitzen. Pasta dazugeben und alles gut vermischen.
3. Auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.
4. Hartkäse darüber geben.
5. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Calabrese,

Nudeln,

Paprika,

Peperoni,

Pesto,

Ricottakäse,

Tomatenmark,

Trofie

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/07/trofie-mit-pesto-alla-calabrese/>