



Spaetzle de roșii

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 15 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 3 Ouă
- 250 g roșii strecurate (produs finit)
- 20 g pastă de tomate
- ½ linguriță de sare
- 350 g făină

Pregătire

1. Adăugați ouă, piure de roșii, pastă de tomate și sare în vasul de amestecare și amestecați timp de **10 secunde / viteză 3**.
2. Se adauga faina si se amesteca timp de **1 min./pasul 3**.
3. Aduceți apă sărată la fierbere într-o cratiță pe aragaz și stoarceți în porții printr-o presă de spaetzle. Spaetzle sunt gătite atunci când plutesc pe suprafața apei. Apoi scoateți spaetzle cu o lingură crestată și scurgeți-l în recipientul Varoma. Rotiți spaetzle de roșii în unt după cum doriți și serviți ca un fel de mâncare laterală.

Elemente utile

Separator oală mare, Vatră Spaetzle bord sau de presă

Sugestii & Sfaturi

- Dacă nu aveți o presă de spaetzle, puteți, de asemenea, să răzuiți sau să tăiați aluatul.
- Spaetzle pot fi, de asemenea, produse în stoc și congelate în porții.
- Pentru a încălzi, pur și simplu adăugați-le la Varoma și puneți-l pe Thermomix® în timp ce gătiți sosul.
- Spaetzle funcționează deosebit de bine cu făină specială de spaetzle (făină de grâu umflată, cu granulație fină, tip 405) sau făină de copt.
- Se adauga putina pudra de chili sau 1 lingurita busuioc uscat in aluat.
- În loc de piure de roșii, puteți folosi și ajvar (piure de piper).
- Dacă aluatul este prea ferm, adăugați puțină apă.