



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Tortellini mit Salveibutter



Zutaten für 2 Personen:

Teig für die Tortellini

200 g Farina die grano tenero tipo 00 oder Mehl Type 550

100 g Hartweizengrieß

3 Eier

2-3 TL Olivenöl

2-3 TL Wasser

Zitronenricotta-Füllung

250 g Ricotta

1 EL Zitronenabrieb

30 g frisch geriebener Parmesan

frische Salveiblätter

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

1 Knoblauchzehe (optional)

Salbeibutter:

Salbeiblätter

3 EL Butter (50 g)

Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

30 g frisch geriebener Parmesankäse

Zubereitung:

Teig für die Tortellini

Mehl und Grieß mischen, eine Mulde hineindrücken und die Eier hinein gleiten lassen. Olivenöl und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Öl oder/und Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Frischhaltedose legen oder in Klarsichtfolie einwickeln (damit der Teig nicht austrocknet) und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Zitronenricotta-Füllung

1 Bio-Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone auspressen. Salbeiblätter klein schneiden. (Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.)

Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die geriebene Zitronenschale, (Knoblauch), Parmesan und den Salbei unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Falls die Ricottafüllung zu flüssig ist, etwas Semmelbrösel oder Hartweizengrieß bis zur gewünschten Konsistenz unterrühren.

Tortellini

Den Teig in 4 Teile schneiden und mit einer Pastamaschine auf Stufe 6 dünn ausrollen. Zwischendurch den Teig mit Mehl bestäuben. Den restlichen Teig wieder einwickeln, damit er nicht austrocknet.

Mit einem Dessertring oder Glas Kreise (6 cm Durchmesser) ausstechen. Auf jeden Kreis einen halben Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Den Rand mit etwas Wasser bestreichen, zu einem Halbkreis umklappen und verschließen.

Den Halbkreis um den Zeigefinger wickeln und die Enden fest zusammendrücken.

Bis zum Kochen auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Die Tortellini portionsweise in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Salzeibutter

Große Salzeiblätter in breite Streifen schneiden. Kleine Blätter ganz lassen. Die Butter auf kleiner Flamme zerlassen. Die Salzeiblätter unter Wenden anbraten. Von der Kochstelle nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die gekochten Tortellini in der Salzeibutter schwenken. Auf vorgewärmte Teller verteilen, mit der restlichen Butter begießen. Mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!