

Bärlauch – Tortelloni

Rezept von Karin Hohenegger

Der Teig:

140g Hartweizengriess fein
140g Mehl (Weizen, Dinkel... auch gerne Vollkornmehle)
3 mittelgroße Eier
1 gute Hand voll frischem Bärlauch mit 1-2 EL Olivenöl kleinmixen oder hacken
alles zu einem sehr festen aber glattem Teig verkneten und für 2 h im Kühlschrank ruhen lassen



Die Füllung:

ca. 200 g Ricotta
1 Hand voll Walnüsse (oder andere nach Geschmack)
5-7 Scheiben Rohschinken
1TL Schwarzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 gestrichenen EL Kartoffelstärke (oder Maisstärke)

Alle Zutaten im Mixer zerkleinern und vermischen – abschmecken.



Den Nudelteig in 8 gleiche Stücke schneiden, mit dem Nudelholz (oder der Nudelmaschine) in lange ca. 1-2mm dicke Streifen ausrollen. Danach mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Füllung in regelmäßigen Abständen in die Mitte des Streifens geben.

Teigstreifen über die Füllung zusammenklappen (so dass keine Luft im inneren der Tortelloni bleibt da sie sonst beim Kochen gerne platzen). Tortelloni zwischen den Füllungen abschneiden und mit einer Gabel die Ränder fest schließen.



Ca. 3 -5 min im sprudelnd, kochendem Salzwasser kochen.

Mit zerlassener Brauner Butter, Parmesan und Blütenpfeffer servieren.

Guten Appetit!

www.centaurium.at