

Tortellini mit Bärlauchfüllung

Zutaten

300 g	Mehl, doppelgriffig	Bärlauchfüllung	
3	Eier	50 g	frischen Bärlauch
1 TL	Salz	200 g	Ricotta
		1/2	Zwiebel oder Schalotte
		1 Zehe	Knoblauch
		50 g	Parmesan
		1	Ei
		3	Toastbrot
		Scheiben	Salz, Pfeffer und Muskatblüte

Zubereitung

Für den Grundteig die Eier, Salz und das Mehl in eine Rührschüssel geben. Teig rühren und etwas Wasser hinzugeben. Je nach Sorte das Wasser durch etwas Rote Bete Saft oder Sepia ersetzen. Der Teig sollte eine feste Masse werden, je nach Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Fein gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten. Dann den in Streifen geschnittenen Bärlauch hinzugeben und braten bis er in sich zusammenfällt. Würzen und etwas abkühlen lassen.

Die Toastbrotsciben zermahlen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Zwei Seiten der Quadrate leicht mit Wasser bepinseln und zu einem Dreieck klappen. Dabei die Ränder festdrücken und schauen dass so wenig Luft wie möglich im Tortellini bleibt. Nun die Dreiecke mit der Spitze nach unten um den Zeigefinger schlingen und die übereinander lappenden Enden fest drücken. Die nach unten zeigende Spitze nach oben klappen.

Tortellini in leicht wallendes Salzwasser einlegen.

Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden und den Frischkäse hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und edelsüßer Paprika würzen und anschliessend auch in einen Spritzbeutel füllen.

Nun mit der Nudelmaschine lange Teigbahnen ausrollen. Hierfür immer wieder ausreichend Mehl zugeben damit er nicht zu feucht wird. Die Teigbahnen zu Hälfte mit Füllung versehen damit die zweite Hälfte darüber geklappt werden kann. Zuvor mit Wasser bestreichen.

Die fertigen Ravioli auf bemehlten Brettern vor dem Kochen etwas antrocknen lassen, so behalten sie im kochenden Wasser besser ihre Form.