

## Tortellini mit Kürbis und Steinpilzfüllung

### Zutaten

300 g	Mehl, doppelgriffig	<b>Bärlauchfüllung</b>	
3	Eier	300 g	Kürbis, bspw. Hokkaido
1 TL	Salz	200 g	Frischkäse
		75 g	Getrocknete Steinpilze
		1/2	Zwiebel oder Schalotte
		1 Zehe	Knoblauch
		50 g	Parmesan, gerieben
			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. Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten. Dann den geschälten und geschnittenen Kürbis hinzugeben. Während der Kürbis gar gebraten wird, die Steinpilze in lauwarmes Wasser einlegen.

Den Kürbis etwas abkühlen lassen und mit dem Frischkäse mixen. Die ausgedrückten Steinpilze fein hacken und zur Füllung geben. Mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen. Wer möchte kann hier noch etwas frische, gehackte Petersilie zugeben.

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.