

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Tortelli mit Kürbisfüllung

Tortelli mit Kürbisfüllung

Zutaten (für etwa 80 Stück)

200 g Kürbispüree,
20 g Amaretti,
60 g Parmesan,
Salz,
frisch gemahlener Pfeffer,

Für den Nudelteig :

200 g Weizenmehl (Type 405),
100 g Hartweizenmehl
(Semola di grano duro),
1/2 TL Salz,
1 Ei,
1 Eigelb,
100 ml lauwarmes Wasser,
1 Eiweiß zum Bestreichen,
ein runder Ausstecher von 4 cm Durchmesser.

Für die Salbeibutter :

80 g Butter,
eine Handvoll Salbeiblätter.

Zubereitung

Das Kürbispüree :

Das Kürbisfruchtfleisch grob würfeln. (Wenn Sie einen Hokkaido Kürbis verwenden muss er nicht geschält werden.) Das Kürbisfleisch in einen großen Topf geben und 2 cm Wasser angießen. Den Deckel aufsetzen und im Backofen bei 200 °C 40 Min. backen bis das Kürbisfleisch weich ist. Das Kürbisfleisch aus dem Wasser heben, etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren.

Der Teig für die Tortelli :

Die beiden Mehlsorten gut vermischen und auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, Das Ei und das Eigelb hineingeben und mit einer Gabel in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Das lauwarme Wasser esslöffelweise zugeben. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kürbisfüllung :

Die Amaretti in eine Gefriertüte geben und mit dem Fleischklopfer oder dem Nudelholz zerbröseln. Kürbispüree, Amaretti und Parmesan gut vermischen, salzen und pfeffern.

Die Tortelli :

Den Nudelteig halbieren (dann geht es einfacher) und die erste Hälfte möglichst dünn zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck zur Hälfte umklappen und am Knick teilen. Die untere Hälfte mit Eiweiß einstreichen. Mit einem runden Ausstecher von 4 cm Durchmesser dicht an dicht Kreise markieren. Mit einem Teelöffel in jeden



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Tortelli mit Kürbisfüllung

Kreis einen Klecks Kürbisfüllung geben. (Etwa ½ gehäufter Teelöffel voll.) Die andere Hälfte der Nudelplatte darüber legen und zwischen den Kürbis – Häufchen gut andrücken. Die Tortelli jetzt mit dem Ausstecher ausstechen. Portionsweise in reichlich kochendem Salz Wasser 4 Min. garen. Mit der zweiten Teighälfte genau so verfahren.

Servieren der Tortelli :

Die Salbeiblätter waschen, gut mit Küchenpapier abtrocknen und in der Butter kross anbraten. Die Tortelli dazu geben und leicht anbraten. Sofort heiß servieren.