

TRADIZIONALE

Tortellini caserecci
Hausgemachte Tortellini

Für 4 Personen

Pastateig aus 2 Eiern und
200 g Mehl (s.S.8)
80 g Butter
60 g Parmesan am Stück
Oregano für die Garnitur

FÜLLUNG:

15 g Karotten
15 g Stangensellerie
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Kalbsragout
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Pelati gehackt
0,5 dl Rotwein z.B. Chianti

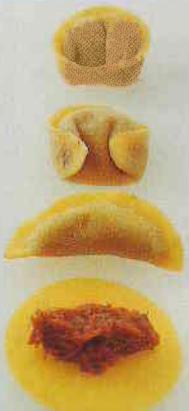
1 Karotten, Stangensellerie und Zwiebel fein schneiden. Knoblauch fein hacken. Kalbsragout im heißen Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Gemüse beigeben, kurz mitbraten. Salzen, pfeffern. Pelati zufügen und mit Wein ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren lassen. Wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgiessen, am Schluss sollte diese praktisch eingekocht sein. Ragout samt Sauce im Cutter fein pürieren. Pikant abschmecken und auskühlen lassen.

2 Pastateig von Hand oder mit der Maschine (Stufe 6–7) dünn auswalzen. Mit einem Förmchen Rondellen von ca. 6 cm Ø ausschneiden. Füllung darauf verteilen und zu Tortellini formen (siehe Bild).

3 Tortellini in viel knapp siegendem Salzwasser ca. 5 Minuten al dente ziehen lassen. Gleichzeitig Butter bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie leicht haselnussbraun ist. Pasta abgießen, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Butter beträufeln. Parmesan darüber reiben, mit Oregano garnieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
+ 1 Stunde schmoren
+ 40 Minuten Teig (inkl. ruhen)

Pro Person ca. 27 g Eiweiss,
31 g Fett, 39 g Kohlenhydrate,
2300 kJ/550 kcal

MIT 4 SCHRITTEN ZUM TORTELLINO**Tortellini formen Sie wie folgt:**

- 1 Füllung auf die obere Hälfte der Teigrondellen geben.
- 2 Rondellen überschlagen, Ränder festdrücken.
- 3 Beide Enden übereinander legen und festdrücken.
- 4 Den oberen, runden Teigrand leicht gegen hinten klappen.