

## 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 begeben, 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 auswallen. Mit einem Förmchen Rondellen von ca. 6 cm Ø ausstechen. Füllung darauf verteilen und zu Tortellini formen (siehe Bild).

**3** Tortellini in viel knapp siedendem 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 Teigondellen geben.
- 2** Rondellen überschlagen, Ränder festdrücken.
- 3** Beide Enden übereinander legen und festdrücken.
- 4** Den oberen, runden Teigrand leicht gegen hinten klappen.

