



Rezept für Tortellini



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

Teig:

- 250 g RIEPER Weichweizenmehl 00 blau
- 250 g RIEPER Hartweizengrieß fein
- 5 Eier
- 3 EL Olivenöl
- Salz

Füllung:

- 150 g Rohschinken
- 280 g gebratenes Kalbfleisch
- 280 g gebratenes Rindfleisch
- 1 Ei
- Muskatnuss

- 5 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder per Hand gut zusammenkneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung Rohschinken und Fleisch sehr fein faszieren oder im Mixer zerkleinern. Mit Ei, geriebener Muskatnuss und geriebenem Parmesan vermischen. Den Teig mit der Nudelmaschine auf der dünnsten Einstellung austreiben. Mit einem Teigrad der Länge nach drei Streifen und dann Quadrate schneiden. Jedes einzelne Viereck mit einem kleinen Häufchen Fülle belegen und zu einem Dreieck legen. Die Ränder andrücken und die Spitzen nach vorne falten. Die Tortellini in Salzwasser bissfest kochen und in Suppe oder mit heißer Butter und Parmesan servieren.