

Tortelli mit Ricotta und Spinat Füllung

Selbstgemachte Pasta ist einfach immer wieder etwas ganz besonderes.

Diese größere Version von Ravioli, in Italien als Tortelli maremmani bekannt, hat einen breiten Rand, um die Füllung, wodurch die Ränder gut zum einfangen von Saucen geeignet sind. Die würzige Füllung geben der selbstgemachte Pasta das besondere Geschmackserlebnis.

Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 500 g Mehl
- 10 Eier
- 1 TL Safran
- FÜR DIE FÜLLUNG:
- 500 g frischer Ricotta
- 100 g Parmesan
- 250 g Spinat
- 5 Eigelb
- Salz und Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen gepresst

Zubereitung

- Mehl, Eier und Safran vermengen und mit dem Knethaken oder der Pastamaschine zu einem Teig verarbeiten. Diesen für mindestens eine halbe Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit für die Füllung, den Spinat sehr fein hacken und mit dem Knoblauch in einer Pfanne kurz kochen.
- Den Spinat abtropfen lassen und mit dem Ricotta, dem Parmesan (gehobelt) und dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Teig in Quadrate ca 3 x 3 cm schneiden und auf jeden zweiten jeweils kreisrund ein Kügelchen der Füllung setzen. Mit einem weiteren Stück Teig abdecken und verschließen.
- Das Ganze in heißem Wasser kochen bis die Tortelli al dente sind.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tortelli-ricotta-spinat-fuellung/>