Tortellini selber machen

Tortellini Rezepte zum Nachkochen und Wissenswertes rund um die gefüllte Pasta

Leicht 60 min.



Zutaten

400g Weizenmehl Typ 00 (alternativ: doppelgriffiges Weizenmehl)

4 große Eier

1 Prise Salz

Schritt 1: Die Zubereitung des Tortellini-Teigs

Verwende unbedingt italienisches Weizenmehl Typ 00 oder „doppelgriffiges“ Weizenmehl. Dieses Mehl eignet sich für alle Pasta-Sorten, es ist gröber vermahlen als andere feinere Mehle und kann daher viel Feuchtigkeit aufnehmen. Das macht den Teig elastischer. Wenn du kein Weizenmehl Typ 00 hast, kannst du dir behelfen, indem du ein wenig Olivenöl oder Wasser zum Teig gibst. Alternativ kann der Teig auch mit Hartweizengrieß statt Mehl zubereitet werden, oder aber aus einer Mischung – probiere einfach aus, was dir am besten schmeckt. Gib das Mehl in eine große Schüssel und das Salz dazu. Verknete die Eier nach und nach mit dem Mehl – zunächst mit einem Holzlöffel, anschließend mit den Händen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, während du die Füllung zubereitest.

Schritt 2: Tortellini-Füllung mit Spinat

Taue den TK-Blattspinat auf und püriere ihn in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab. Den Käse (in Stücken) dazugeben und mit dem Spinat pürieren. Mit Salz, gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend das Paniermehl einrühren, damit die Masse stichfest wird. Alternativ kannst du natürlich auch frischen Spinat verwenden. Hier den Spinat einfach sehr gründlich waschen und dann pürieren.

Schritt 3: Klassische Tortellini-Füllung alla Bolognese

Schneide das Kalb- und Schweinefleisch sowie Mortadella und Parmaschinken klein. Brate anschließend das Kalb- und Schweinefleisch in etwas Butter einige Minuten scharf an. Abschließend leicht abkühlen lassen. Nun gibst du Fleisch und Wurst in eine Küchenmaschine und pürierst alles zusammen mit Parmesan und Ei. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4: Aubergine-Knoblauch-Füllung

Stich die Aubergine mit einer Gabel rundherum mehrfach ein und gare sie im vorgeheizten Backofen etwa 30–45 Minuten bei 200 °C Umluft. Wende die Aubergine dabei zwischendurch. Die Haut sollte rundherum schwarz werden. Zum Auskühlen einmal längs aufschneiden und zur Seite stellen. Lasse nun den Mozzarella gut abtropfen, trockne ihn vorsichtig mit einem Küchentuch ab und schneide ihn in Würfel. Die Knoblauchzehen schälen, dann sehr fein hacken. Die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Dabei aufpassen, dass die Nüsse nicht verbrennen! Gib Knoblauch und Nüsse zum Mozzarella. Höhle die abgekühlte Aubergine mit einem Löffel aus und püriere sie mit der Hälfte des Basilikums. Das Auberginenpüree mit der Mozzarellamischung vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5: Die Tortellini formen

Nun formst du die Tortellini. Nimm dazu den Tortellini-Teig aus dem Kühlschrank und walze ihn mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn aus. Der Teig sollte etwa 2–3 Millimeter dick sein. Schneide den Teig in Quadrate von etwa 4

x 4 Zentimeter und setze ein wenig Füllung in die Mitte jedes Quadrats. Du kannst die Tortellini auch mit einer runden Form ausstechen. Klappe nun die Nudelplatten übereinander, die Ränder dabei fest andrücken. Die beiden Enden des Tortellinos um einen Finger wickeln, mit etwas Wasser bestreichen und fest zusammendrücken. Zum Bestreichen kannst du auch verquirltes Eigelb nehmen.

Schritt 6: Tortellini kochen

Die fertig gerollten, selbstgemachten Tortellini auf ein mit Öl bestrichenes Blech legen. Lasse ein bisschen Abstand zwischen den einzelnen Tortellini, damit sie nicht aneinanderkleben. Nun in sprudelnd kochendes Wasser geben und einige Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, sofort anrichten und servieren. Dazu passen zum Beispiel eine klassische Tomatensauce oder eine Käsesauce. Tortellini eignen sich aber auch gut als Zutat für einen Auflauf.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte