



Spinat-Tortellini

Hauptgericht

ZUTATEN

Für den Teig:

500 g Weizenmehl
3 Eier
2 EL Spinatpüree
Spinatpulver
Olivenöl
Salz

Für die Füllung:

400 g Spinat
100 g Heinrichsthaler
Emmentaler Reibekäse
Frischkäse
Salz, Pfeffer, Muskat
Paniermehl

ZUBEREITUNGS- ZEIT

120 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Schwierig

ZUBEREITUNG

Wenn ihr tiefgekühlten Spinat verwendet, diesen auftauen. Ansonsten den frischen Spinat waschen und danach fein pürieren. Mit reichlich Salz würzen. Anschließend die Eier verquirlen und mit dem Mehl vermischen bis ein fester Teig entsteht. 2 EL Püree und 3 EL Öl dazugeben.

Anschließend mit Mehl und einem EL Spinatpulver zu einem festen, glatten Nudelteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Den restlichen Spinat mit Heinrichsthaler Emmentaler Reibekäse und 2 TL Frischkäse vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Paniermehl hinzugeben bis die Masse stichfest wird. Jetzt den Teig dünn ausrollen (am besten mit einer Nudelmaschine) und mit einem Glas kleine Kreise ausstechen. Ein halben TL der Spinat-Käse-Masse in die Mitte der Stücke geben und den Teigkreis zusammenfallen. Kanten gut andrücken.

Tipp: Die Kanten mit etwas Wasser befeuchten, damit sie gut aneinander kleben. Die beiden Enden zu einem Ring zusammen- und den überstehenden Rand nach unten drücken.

Die Tortellini auf einer bemehlten Fläche aufbewahren und sie anschließend in stark gesalzenem, sprudelndem Wasser ca. 6 min. kochen. Die Tortellini sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Tortellini schmecken gut in Kombination mit einer Käsesoße oder auch als Einlage in eine Brühe.

*guten
appetit!*