

Tortelli di zucca – Kürbis-Amaretti-Tortelli

 happy-mahlzeit.com/2020/04/05/tortelli-di-zucca-kuerbis-amaretti-tortelli/

Für den Teig:

- 4 Eier
- 380g Mehl

Für die Füllung:

- 1/2 Kürbis
- 1/2 Zitrone
- 25 Amaretti, italien. Kekse
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

- Butter
- Parmesan

Zubereitung:

Aus den Eiern und dem Mehl einen festen Nudelteig kneten und mindestens 1 Stunde kalt stellen und ruhen lassen.

Den Kürbis großzügig schälen und grob würfeln. Danach dämpfen oder anschwitzen und eine Weile durchköcheln lassen – er muss sehr weich werden. Den Kürbis pürieren und mit den Gewürzen und der Zitrone abschmecken. Die Amaretti zerbröseln und unter die Masse geben. Sie wird dadurch dick und geschmeidig.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz dünn auswellen. Kleine Häufchen der Füllung auf einer Hälfte des Teigs verteilen. Nun die andere Hälfte des Teigs als Deckel umklappen. Den Teig zwischen den nun entstandenen Hügeln vorsichtig, aber fest aneinanderdrücken.

Mit einem Teigrädchen viereckige Nudeltaschen schneiden. Ca. 3 Minuten in leicht siedendem Salzwasser köcheln. Danach in Butter schwenken und mit Parmesan bestreut servieren.

Rezept: Laura Carraro

Prominenter Koch: Christian Lohse

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 15.9.2018