

Stadt, Land, Lecker | Kürbis-Amaretti-Tortelli

Zutaten

Für den Teig:

- 4 Eier
- 380 g Mehl

Für die Füllung:

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

Außerdem:

- Butter
- Parmesan

Zubereitung:

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

Den Kürbis großzügig schälen, grob würfeln, 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

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 15.09.2018

Prominenter Gast-Koch: Christian Lohse