

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2019** ▪
Wichteln mit Nelson Müller



Nydal Chamma kocht das Gericht von Lisa Bohm

**Tortellini mit Maronen-Pilz-Füllung, Salbeibutter und
Walnuss-Pacetta-Topping**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortellini:

200 g frische Steinpilze
200 g vorgegarte Maronen
2 Eier
150 g Weizenmehl, Typ 550
50 g Weizenmehl, Typ 1050
1 EL neutrales Öl

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für den Teig beide Mehlsorten mit Eiern und Öl in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen kurz im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung Maronen jeweils auf der Unterseite einritzen und für ca. 20 Minuten in den Backofen legen, bis die Haut sich löst. Anschließend die Steinpilze klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Die Maronen aus dem Backofen holen, klein schneiden und mit den Steinpilzen vermengen.

Den Teig dünn ausrollen und Quadrate oder Dreiecke ausschneiden. Ein Esslöffel der Füllung jeweils auf ein Teigstück geben. Ein Ei trennen und die Teigränder mit Eigelb bestreichen. Die Teigspitzen in Form von Dreiecken zueinander führen, die Ränder verschließen und daraus Tortellini formen. Zuletzt die Tortellini ca. 3 Minuten in heißem Wasser garen.

Für die Salbeibutter:

1 Knoblauchzehe
100 g Butter
½ Bund Salbei

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter abbrausen und dazugeben. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und nach ein paar Minuten in die Pfanne dazugeben.

Für das Walnuss-Pancetta-Topping:

200 g Pancetta
100 g Walnüsse
20 g Butter

Pancetta würfeln und in Butter scharf anbraten. Walnüsse in einer separaten Pfanne fettfrei anrösten. Gemeinsam als Topping über die fertigen Tortellini streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.