



## Himmel un' Äd - Agnolotti

### Zutaten (für sechs Portionen):

#### Teig

350 g Weizenmehl Type 405  
50 g Hartweizengrieß  
4 Eier  
Salz  
1-2 EL Olivenöl

#### Füllung

400 g mehligkochende Kartoffeln  
Lorbeer  
2 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
Majoran

#### Apfelpüree

500 g säuerliche Äpfel, z.B. Golden Delicious  
2 EL Zucker  
1-2 EL Apfelessig  
1 Zitrone, unbehandelt

#### Sowie

Butter und Öl zum Braten  
1 Ei  
½ Blutwurst  
1 EL Mehl

### Zubereitung (circa 55 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Nudelteig Mehl mit Hartweizengrieß, Eiern, Salz, Olivenöl und etwa zwei halben Eierschalen voll Wasser in eine Schüssel geben. Mit einem Holzlöffel vermischen, dann auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Backpapier schlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser mit Lorbeer sehr weich kochen, dann abgießen und ausdampfen lassen.

Zwischenzeitlich die Zwiebeln in Ringe schneiden. Einige Ringe beiseitelegen, die übrigen in Butter so lange braten, bis sie weich und gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Majoran würzen. Zu den Kartoffeln geben und zu einem feinen Püree stampfen.

Nun die Äpfel schälen, entkernen und grob schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen und köcheln lassen, bis der erstarrte Zucker wieder flüssig geworden ist. Die Äpfel und Zitronenabrieb dazugeben und bei geschlossenem Deckel garen, bis die Äpfel sehr weich sind. Mit einem Stabmixer oder Kartoffelstampfer zu einer noch etwas grobstückigen Masse verarbeiten.



Den Nudelteig nun portionieren und mithilfe einer Nudelmaschine oder eines Nudelholzes zu Teigbahnen verarbeiten. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und in gleichmäßigen Abständen klecksweise auf eine Hälfte der Teigbahnen geben. Die übrige Teigbahn dann leicht mit verquirltem Ei bepinseln und darüber schlagen. Mit einem Teigrädchen überstehende Teigränder abschneiden, dann den Teig zwischen den Füllungsklecksen zusammenpressen und die einzelnen Teigtaschen mit dem Teigrädchen abschneiden. Die Agnolotti dann in siedendem Salzwasser garen, das dauert nur wenige Minuten. Anschließend abgießen.

Zwischenzeitlich die Blutwurst in dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Die übrigen Zwiebelringe mitbraten und bräunen. Die Agnolotti auf dem Apfelpüree anrichten, Blutwurst und Zwiebelringe dazulegen und sofort servieren.

**Nährwerte pro Portion:**

632 kcal – 27 g Fett – 22 g Eiweiß – 76 g Kohlenhydrate