Selbstgemachte Tortellini mit Ricottafüllung

Mit dem Rezept für selbstgemachte Tortellini mit Ricottafüllung lassen sich die kleinen Leckereien ganz einfach zubereiten. Ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Für den Teig

400 g	Mehl
4 Stk.	Eier
2 EL	Öl
1 Prise	Salz

Für die Füllung

500 g	Ricotta
100 g	Käse (gerieben)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zum Schwenken

50 g	Butter
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Parmesan (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für **selbstgemachte Tortellini mit Ricottafüllung** als Erstes das Mehl in eine große Schüssel sieben. Danach die Eier in eine weitere Schüssel schlagen. Anschließend Öl und Salz dazugeben. Alles nun mit etwas Mehl, mit einem Schneebesen zu einem breiigen Teig verschlagen. Dabei so lange weiterrühren, bis im Teig keine Klümpchen mehr sind.

2. Jetzt das restliche Mehl nach und nach zugeben und den Teig mit einem Handrührgerät für etwa fünf Minuten schlagen. Den elastischen Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit Ricotta, geriebenen Käse, mit Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Danach Eier in die Schüssel schlagen und alles sehr gut miteinander vermischen. Zuletzt mit etwas Muskat abschmecken. Die Masse dann in den Kühlschrank stellen.

4. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa ein bis zwei Millimeter ausrollen. Anschließend Kreise mit etwa sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten und erneut ausrollen, so verfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

5. In die Mitte jedes Teigkreises ein bis zwei Teelöffel der Ricottafüllung verteilen. Eine Seite des Kreises nun mit Wasser bestreichen, den Kreis zusammenklappen und fest drücken. So weiter verfahren, bis alle Kreise zu Tortellini geformt sind.

6. Jetzt einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und die Tortellini hineingeben. Die Tortellini für etwa drei bis fünf Minuten kochen lassen. Die Tortellini sind fertig, sobald diese an der Oberfläche schwimmen. Die Teigtäschchen dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sofort kalt abschrecken. Die Tortellini in einen Topf legen und mit einem Deckel abdecken, damit diese nicht zu sehr auskühlen.

7. Als Nächstes eine Pfanne mit Butter und Öl erhitzen. Die Tortellini hineingeben und darin schwenken. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Parmesankäse bestreuen. Gleich heiß servieren.

Tipp

Selbstgemachte Tortellini mit Ricottafüllung schmecken auch sehr gut, wenn in die Pfanne mit Öl und Butter noch etwas frischer Knoblauch gegeben wird. Die Füllung lässt sich zusätzlich noch mit Kräutern verfeinern.