

## Tortellini Grundrezept

Mit dem Rezept für Tortellini Grundrezept lassen sich die italienischen Teigtaschen supereinfach selbst machen. Ein Gaumenschmaus für Pastafans!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



### Zutaten

270 g	Mehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Olivenöl
2 EL	Wasser
1 TL	<a href="#">Salz</a>

### Zubereitung

1. Für das **Tortellini Grundrezept** zunächst die Eier in eine Schüssel schlagen, danach Öl, Salz und Wasser zufügen. Alles gut vermischen, nun nach und nach das Mehl zugeben und für etwa fünf Minuten kneten, bis sich ein glatter, geschmeidiger Teig ergibt.
2. Den Teig danach in eine Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Nach der Ruhezeit, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals gut durchkneten. Die Arbeitsfläche anschließend bemehlen und den Teig darauf sehr dünn ausrollen. Jetzt die Tortellini zu etwa sechs zentimetergroßen Kreisen ausstechen. Als Nächstes die jeweilige Füllung in die Mitten der Teigkreise geben. Dann Ei trennen und die Ränder der Kreise mit Eiweiß bepinseln. Die Kreise danach zusammenklappen, die beiden Enden miteinander verbinden und gut festdrücken.
4. Anschließend einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und die Tortellini in das Wasser geben. Die Tortellini für etwa fünf Minuten kochen lassen, mit einem Schaulöffel herausnehmen, wenn diese an der Oberfläche schwimmen. Anschließend kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Zuletzt eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Tortellini hineingeben, kurz darin schwenken und gleich servieren.

## Tipp

Das Tortellini Grundrezept lässt sich mit allen möglichen Füllungen zubereiten. Sehr beliebt ist natürlich der Klassiker mit Faschiertem, doch auch Käsefüllungen, sind genauso wie Füllungen mit Kräutern immer gern gesehen. Die Tortellini schmecken nur kurz in Butter geschwenkt, genauso gut, wie mit einer feinen Pilz- oder Tomatensauce.