

Rezept Tortellini Basisrezept

Genau wie bei der Zubereitung von ungefüllten Nudeln, ist hier viel Kraft erforderlich, aber der Aufwand lohnt sich.

Zutaten:

ca. 300-350 g Mehl

3 Eier

1 – 2 EL Öl

Salz

eventl. Wasser

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel miteinander verquirlen, anschließend kommt das Mehl hinzu, je nach Geschmack, auch etwas Salz. Diese Zutaten werden nun miteinander vermengt. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass man diese Arbeit nicht der Küchenmaschine überlassen sollte, sondern der Nudelteig mit den Händen bearbeitet werden sollte.

Zuletzt wird noch das Öl mit dem Teig vermengt.

Der Teig muss nun gut miteinander verknetet werden, am Besten auf der Arbeitsfläche. Hierzu den Teig öfter auf die Arbeitsfläche schlagen, kneten, erneut schlagen usw., solange bis ein elastischer Teig entsteht. Sollte der Teig bröckeln, kann ein TL Wasser hinzugefügt werden.

Der Teig wird nun, in ein feuchtes Küchentuch gewickelt, eine Viertelstunde in den Kühlschrank gelegt.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen und in 2-3 Platten teilen.

Wer eine Nudelmaschine besitzt, walzt den Teig in mehreren Durchgängen schön flach und teilt ihn ebenfalls in 2-3 Platten.

Die Platten werden, eingeschichtet in ein feuchtes Geschirrtuch, bis zur Verarbeitung aufbewahrt.

Jetzt mit Hilfe eines runden Ausstechers, es kann auch ein umgedrehtes Glas genommen werden, aus einer Nudelplatte mehrere Kreise ausstechen. In jede Mitte je 1 TL der Füllung (Fleisch, oder auch Käse-Spinat) setzen. Danach eine Kreisseite über die andere Seite zu einem Halbkreis legen, den Rand leicht zusammendrücken, anschließend noch den gefüllten Rand nach oben ziehen und die spitzen Enden kreisförmig miteinander verschließen. So entsteht die typische Tortellini Form.

Im kochenden Salzwasser solange bis sie an der Oberfläche schwimmen, dauert ca. 5-7 min, garen.

Aufgrund des hohen Aufwandes bei der Herstellung von Tortellini, bereite ich meistens die dreifache Menge zu. Die noch rohen Tortellini friere ich eingeschichtet, durch Backpapier getrennt, in Gefrierbehältern ein. Gekocht werden die Tortellini, nach Bedarf, wie oben beschrieben.

Gefärbte Nudeln:

Der Nudelteig kann entweder durch Zugabe von ca. 2 EL püriertem, gut ausgedrücktem Spinat grün, bzw. durch Zugabe von 2 EL Tomatenmark rot, gefärbt werden.

Als Faustregel für das Basisrezept Nudelteig gilt im Übrigen pro 100-120 g Mehl 1 Ei und $\frac{1}{2}$ TL Öl.

Um Tortellini zuzubereiten benötigen Sie eine runde Ausstechform von mindestens 5 cm Durchmesser. Ein Kreis ergibt ein Tortellini. Mit einem Teelöffel ein Häufchen in die Mitte des Kreises geben und den Teig darüber zu einem Halbkreis zusammenklappen. Die Ränder zuvor anfeuchten, damit sie zusammenkleben. Nun den runden Rand nach oben klappen und die spitzen Enden kreisförmig zusammenführen und verkleben, so dass die typische Tortelliniform entsteht.

Zurück zu den Italienischen Rezepten

Zurück zu den Nudelrezepten