



## TORTELLINI (gefüllte Teigtaschen) IN KAPAUN BRÜHE

### Zutaten

#### Für den Nudelteig:

250g Hartweizenmehl  
250g Weizenmehl Type 405  
5 Eier

#### Für die Füllung:

100g Schweinelende in Scheiben  
100g roher Schinken  
100g Mortadella  
150g geriebener Parmesankäse  
50g Butter  
Salbei, Rosmarin, Lorbeer

#### Für die Brühe:

2 Stangen Staudensellerie  
2 Möhren  
2 Zwiebeln  
Ein halber Kapaun

### Zubereitung der Brühe

Das Gemüse putzen und zusammen mit dem Kapaun in einem Topf in gesalzenem Wasser mindestens zwei Stunden kochen. Ziehen lassen und dann die Brühe in einen Topf abseihen.

### Herstellung der Fülle...

Ein Stückchen Butter mit ein paar Salbeiblättern, einem Lorbeerblatt und einem Rosmarinzweig in der Pfanne schmelzen; Schweinelende darin von beiden Seiten anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, mit Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist (ungefähr 20 Minuten). Die Schweinelende im Mixer mit dem Pfannenfond pürieren, Mortadella und Schinken hinzufügen und alles zusammen mixen. Den so entstandenen Brei in eine Schüssel geben, mit geriebenem Parmesankäse und einem Ei zu einer homogenen Masse verarbeiten und mit dem Abrieb von Muskatnuss würzen.

### ... des Nudelteigs..

Mehl auf einem Brett häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und eine Prise Salz in die Mulde geben. Die Eier mit einer Gabel schlagen und nach und nach das Mehl vom inneren Rand ausgehend einarbeiten. Den Teig mit Hilfe eines Spachtels geschmeidig verarbeiten und dann von Hand verkneten bis er eine glatte und elastische Konsistenz hat. In Klarsichtfolie im Kühlschrank für ungefähr eine Stunde ruhen lassen.

Dann mit dem Nudelholz 1 mm dick ausrollen und Quadrate von 3 cm Seitenlänge ausschneiden.



## OSTERIA DI BROLIO

### **...und zu guter Letzt die Tortellini!**

Setzen Sie ein kleines Häufchen Füllung in die Mitte jedes Quadrates und schließen Sie das Quadrat zum Dreieck. Überflüssige Luft beim Verschließen vorsichtig austreichen. Dann überlappen Sie die gegenüberliegenden Ecken der Längsseite des Dreiecks und schließen sie zusammen und schon haben sie den Tortellino.

Bringen Sie die Brühe zum Kochen und kochen Sie die frisch zubereiteten Tortellini für 2 Minuten (einige Minuten mehr für nicht frisch zubereitete Tortellini).