

## **Aus Folge #32: PEACE, LOVE UND LAMBRUSCO**

### **Tortellini in brodo**

(Tortellini in klarer Brühe)

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Tortellini Teig:

300 g glattes Mehl (Typ 405),

3 Eier

Salz

etwas Wasser

Für die Füllung:

1 EL Butter

100 g Kalbfleisch

50 g Parmaschinken

50 g Mortadella

1 Ei

100 g Parmesan

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Auf einer glatten, sauberen Fläche das Mehl verteilen. Dann am besten aus dem Mehl eine Art „Vulkan“ formen, in der Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben. Die Eier und das Mehl dann mit den Händen zu einem Teig verarbeiten, gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen. Den Teig an einem kühlen Ort circa 2 Stunden ruhen lassen.

Fleisch anbraten und dann alle Zutaten auf niedriger Stufe in den Mixer geben oder durch den Fleischwolf lassen, bis eine glatte Masse entsteht. Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen und kleine Vierecke ausschneiden. Jeweils eine haselnussgroße Füllung auf ein Viereck geben und schön zu einem Tortellino falten.

Die Brühe könnt ihr zubereiten, wie ihr mögt. Rinderbrühe, Hühnerbrühe oder natürlich Gemüsebrühe. Wer gerne vegetarisch isst, kann die Tortellini auch z.B. mit Spinat und Ricotta füllen.

**BUON APPETITO!**



SENTI VINI

### Kochhack/ Kochwissen

Als glattes Mehl bezeichnet man sehr fein gemahlenes Mehl, wie z.B. das feine Weizenmehl Typ 405, das sich besonders gut zur Herstellung von Pastateig eignet. Größere Mehle eignen sich perfekt für Brot, Brötchen, Kleingebäck und Pizza.

### Antonia's Weinempfehlung:

Medici Ermete Concerto Reggiano Lambrusco DOP 2022

