Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Tortellini mit Felix Pesto crema alla Genovese

Hauptspeise Italienisch Nudelgerichte Schnelle Küche Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, Eier und Olivenöl hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf etwas lauwarmes Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise von ca. 6 cm Durchmessern ausstechen, auf ein bemehltes Geschirrtuch legen und antrocknen lassen. Den Spinat fein hacken, Butter in einer Pfanne zerlassen, den Spinat darin andünsten und abkühlen lassen. Ricotta durch ein Sieb streichen und mit den Eigelben gründlich vermischen.
Die Petersilie waschen und fein hacken. Parmesan, Petersilie und Spinat mit dem Ricotta verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In die Mitte jedes Kreises ein Haselnuss großes Stück der Füllung setzen und die Teigstücke zu Dreiecken oder Halbmonden formen. An den Rändern fest zusammendrücken.
Jede Teigtasche um den Zeigefinger wickeln und die Enden wieder fest zusammendrücken, so dass ein Teigring entsteht. In einem großen Topf ca. 3 l Wasser zum Kochen bringen und die Tortellini darin portionsweise in ca. 4-6 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern geben, FELIX Pesto crema alla Genovese über die Tortellini geben und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Zutaten

- Für den Teig:
- 400 g Weizenmehl
- 4 Eier
- Salz
- 1 EL Olivenöl
- Füllung:
- 1 EL Butter
- 200 g Spinat frisch oder aufgetaut
- 300 g Ricotta oder trockener
- halbfetter Topfen
- 2 Eigelbe
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebener Muskat
- Sauce:
- FELIX Pesto crema alla Genovese
- frisch geriebener Parmesan