

ZUTATEN:

200 g Mehl (Type 00)
Weizenmehl (Type 405), zum Ausrollen
2 Eier, Größe M
1 Möhre
50 g Sellerie
1 Zwiebel 500 ml Wasser
Salz und Pfeffer
100 g Schweinelenden
100 g Parmaschinken
100 g Mortadella
150 g Parmesan, gerieben
2 Msp. Muskatnüsse, gemahlen
Salz



TORTELLINI IN BRODO

ZUBEREITUNG:

Mehl und Eier für Pastateig kneten und 30 Min kalt stellen.
Möhre und Sellerie schälen und in feinen Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln. Gemüse in Topf aufkochen und 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schweinelende, Parmaschinken und Mortadella in Fleischwolf für Füllung zerkleinern. Parmesan und Muskat dazugeben und mit Salz abschmecken.
Teig auf bemehlte Fläche dünn ausrollen und in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. In jedes Quadrat einen TL Füllung geben und Tortellini formen.
Tortellini in Brühe geben und solange köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.
Tortellini mit ein wenig Brühe servieren.

GUTEN APPETIT!

