

## 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!

