

Tortellini, Maronen-Pilz-Füllung, Salbei-Butter, Pancetta

Für zwei Personen

Für die Tortellini:

200 g Steinpilze	200 g vorgeg. Maronen	2 Eier
150 g Weizenmehl, 550	50 g Weizenmehl, 1050	1 EL neutrales Öl

Für die Salbeibutter:

1 Knoblauchzehe	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei
-----------------	--------------	---------------------------

Für Walnuss-Pancetta:

200 g Pancetta	100 g Walnüsse	20 g Butter
----------------	----------------	-------------

Für die Tortellini:

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für den Teig beide Mehlsorten mit Eiern und Öl in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen kurz im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung Maronen jeweils auf der Unterseite einritzen und für ca. 20 Minuten in den Backofen legen, bis die Haut sich löst. Anschließend die Steinpilze klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Die Maronen aus dem Backofen holen, klein schneiden und mit den Steinpilzen vermengen.

Den Teig dünn ausrollen und Quadrate oder Dreiecke ausschneiden. Ein Esslöffel der Füllung jeweils auf ein Teigstück geben. Ein Ei trennen und die Teigränder mit Eigelb bestreichen. Die Teigspitzen in Form von Dreiecken zueinander führen, die Ränder verschließen und daraus Tortellini formen. Zuletzt die Tortellini ca. 3 Minuten in heißem Wasser garen.

Für die Salbeibutter:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter abbrausen und dazugeben. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und nach ein paar Minuten in die Pfanne dazugeben.

Für Walnuss-Pancetta:

Pancetta würfeln und in Butter scharf anbraten. Walnüsse in einer separaten Pfanne fettfrei anrösten. Gemeinsam als Topping über die fertigen Tortellini streuen.

Lisa Bohm am 10. Dezember 2019