



# Rezepte

## #4

DONATI VINI

# ZUTATEN



PASTATEIG

500G MEHL

2 EIGELB

4 EIER



FÜLLUNG

1KG KÜRBIS

50G PARMESAN

1 EI - (VERQUIRLT)

OLIVENÖL

MUSKATNUSS

1 PRISE ZUCKER

SALZ

# Zubereitung

#DONATIVINIREZEPTE



PASTATEIG

MEHL, EIER UND  
EIGELB ZU EINEM GLATTEN,  
GESCHMEIDIGEN TEIG  
VERARBEITEN. VON HAND CA.  
10 MINUTEN KNETEN.

BEI RAUMTEMPERATUR  
30 MINUTEN RUHEN LASSEN.  
BACKOFEN AUF  
180 °C VORHEIZEN.

SCHRITT 2 VON 6

# Zubereitung

#DONATIVINIREZEPTE



## FÜLLUNG

KÜRBIS MIT ÖL BEPINSELN.  
AUF EIN MIT BACKPAPIER  
BELEGTES BLECH GEBEN.

IN DER MITTE  
DES OFENS 50 - 60 MINUTEN  
WEICH SCHMOREN.

# Zubereitung

#DONATIVINIREZEPTE



HERAUSNEHMEN UND  
AUSKÜHLEN LASSEN.  
KÜRBISFLEISCH VON DER  
SCHALE LÖSEN UND MIT  
RESTLICHEN ZUTATEN  
MISCHEN.

KRÄFTIG ABSCHMECKEN.

# Zubereitung

#DONATIVINIREZEPTE



TEIG MIT DER  
PASTAMASCHINE  
DÜNN AUSWALLEN.  
IN QUADRATE SCHNEIDEN  
UND ETWAS FÜLLUNG IN  
DIE MITTE GEBEN.

TEIGRÄNDER MIT WASSER  
BEPINSELN UND  
TORTELLONI FORMEN.

SCHRITT 5 VON 6

# Zubereitung

#DONATIVINIREZEPTE



IN SIEDENDEM SALZWASSER  
AL DENTE GAREN.

ABGIESSEN UND GUT  
ABTROPFEN LASSEN.

SOFORT SERVIEREN.

DONATI VINI

  
*Buon appetito*  


DONATI VINI