



CORNELIA POLETTO

HANDGEMACHTE PARMESAN TORTELLI „72 MESI“ MIT BABYSPINAT & NUSSBUTTER

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Für den Nudelteig:

2 Eier
125 g Semola di grano duro
75 g Mehl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

450 g Parmesan, fein
gerieben
700 ml Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
7 Blatt Gelatine

Für die Tortelli:

1 Eiweiß

Für den Babyspinat:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 g jungen Blattspinat
1 TL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

Zur Fertigstellung:

100 g Nussbutter
100 g Parmesan 72 Monate
Etwas Aceto Balsamico

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Milch auf 60°C erhitzen. Den geriebenen Parmesan in die warme Milch einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Abgedeckt kaltstellen.

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, in Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Parmesanfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Tortelli formen.

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den Spinat waschen und trockenschleudern. Eine Pfanne erhitzen. Die Butter zugeben und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze leicht reduzieren, die Tortelli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Die Nussbutter in einer Pfanne schmelzen, die gegarten Tortelli hineingeben und durchschwenken. Den Spinat auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Die Tortelli daraufsetzen und mit etwas Nussbutter nappieren. Mit frisch gehobeltem Parmesan und einigen Spritzern Aceto Balsamico fertig stellen.