

# TORTELLONI MIT RICOTTAFÜLLUNG - PASTA SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit 1 Std. | Kochzeit 5 Min. | ca. 30 Stück



Tortelloni sind im Unterschied zu Tortellini größer und haben meist eine vegetarische Füllung. Ich liebe es, diese Pasta zu machen. Es macht einfach Spaß und ist entspannend. Für die Füllung verwende ich hier Ricotta. Anders als im Video zu diesem Rezept habe ich die Pastamenge auf die Menge der Füllung abgestimmt. Im Video mache ich etwas Pasta auf Vorrat.

Das könnt ihr im Übrigen ohne Probleme machen. Pastateig sowie die fertigen Tortelloni lassen sich wunderbar einfrieren. Bei Bedarf die gefrorenen Tortelloni einfach in kochendes Wasser geben und gar ziehen lassen.

## Schritt 1

Semola, Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier hineingeben. Mit einer Gabel die Eier verquirlen, dann in kreisförmigen Bewegungen das Mehl in die Eier einarbeiten.

Wenn ein Großteil des Mehls mit den Eiern vermischt ist, mit den Händen den Teig gut durchkneten. Den Teig ca. 10 Minuten gut durchkneten, bis er schön elastisch ist. Bei Bedarf die Hände etwas anfeuchten, sollte der Teig zu trocken sein.

Pastateig luftdicht abdecken und min. 30 Minuten, besser 1 Stunde ruhen lassen.

## Schritt 2

Für die Füllung Ricotta, geriebenen Parmesan, gehackte Petersilie, Zitronenabrieb und ein Ei in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatuß würzen. Bei Bedarf noch 1 EL Semmelbrösel dazugeben, damit die Masse fester wird. Alles gut durchrühren und kaltstellen.

## Schritt 3

Nudelteig halbieren. Eine Hälfte wieder luftdicht einpacken, die andere etwas ausrollen und so zusammenklappen, dass ein Rechteck entsteht. Nochmals ausrollen und den Teig ein zweites Mal zusammenfalten. Dadurch wird er stabiler und bekommt eine gute Form für die Pastamaschine.

Den Teig so dünn ausrollen, dass er einfach durch die Pastamaschine passt. Dann auf der Größten Stufe anfangen und den Pastateig auf jeder Stufe zweimal durchlaufen lassen. Ich habe ihn auf meiner Maschine bis auf Stufe 6 ausgerollt ([Kenwood Chef XL\\*](#)).

Den ausgerollten Teig der Länge nach zusammenfalten. Dann in der Mitte halbieren und in gleichgroße Quadrate schneiden. Hierzu am besten nochmal das [Video](#) anschauen.

## Schritt 4

Die Füllung mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel in der Mitte der Pasta-Quadrate verteilen. Mit einem Pinsel die Ecken mit etwas Wasser einpinseln. Die Pastavierecke in die Handfläche nehmen, die Enden zu einem Dreieck zusammendrücken und gut verschließen. Dann die Enden der Dreiecke mit Daumen und Zeigefinger zusammenpressen (siehe hierzu [Video 10:18](#)).

Die fertigen Tortelloni am besten auf ein mit Semola bestreutes Blech geben.

## Schritt 5

Nudelwasser zum Kochen aufstellen und gut salzen. Die Tortelloni in das sprudelnd kochende Wasser geben. Die Temperatur herunterdrehen und die Pasta 3-5 Minuten leicht simmern lassen.

In der Zwischenzeit in eine Pfanne etwas Butter geben und leicht braun werden lassen (alternativ vorbereitete Nussbutter verwenden). Etwas klein geschnittenen Salbei in die Butter geben. Die fertige Pasta mit einer Schaumkelle direkt in die Butter geben, etwas Nudelwasser dazu und durchschwenken.

## Schritt 6

Auf einem Pastateller anrichten. Etwas Parmesan darüberhobeln und wer möchte noch etwas frischen Pfeffer aus der Mühle.

Guten Appetit!

Diese einfache Pasta mit Hähnchen könnte dir auch gefallen!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

### [Meine Pfannen und Töpfe\\*](#)

#### Tortelloni selber machen

## Rezept für ca. 30 Tortelloni:

### Teig:

- 125 g Semola
- 125 g Weizenmehl Tipo 00
- 3 Eier (Größe M)
- Eine gute Prise Salz

### Füllung:

- 250 g Ricotta
- Eine gute handvoll Blattpetersilie
- Abrieb einer halben Zitrone
- 20-30 g Parmesan (frisch gerieben)
- Etwas Muskatnuß
- 1 Ei (Größe M)
- Ca. 1 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Sauce:

- ca. 40 g Butter oder Nussbutter
- 3-4 Blätter Salbei
- etwas Parmesan
- 1/4 Kelle Nudelwasser

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 44

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch\\*](#)