

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Jamie Harrison



## Tortellini mit Trüffel-Ricotta Füllung

**Köchin: Silvia Schneider**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Nudelteig

- 3 Eier
- 7 Eidotter
- 100 g Hartweizengrieß
- 400 g Weizenmehl (glatt)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)
- Butter zum Schwenken

Für die Fülle

- 300 g Ricotta
- 5 EL Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- Abrieb und Saft einer ½ Limette
- 3 EL geriebener Trüffel
- Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 Dressierbeutel

- 

## Zubereitung

**1.** Für den Nudelteig die Eier, die Eidotter, den Hartweizengrieß, das Weizenmehl, das Olivenöl und das Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine mit einem Knethaken vermengen. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, nochmal mit den Händen glatt kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kaltstellen.

**2.** Für die Fülle den Ricotta, die Semmelbrösel das Salz, den Limettensaft und -abrieb, den geriebenen Trüffel und das Olivenöl in einer Schüssel vermengen, die Masse mit Pfeffer abschmecken und in einen Dressierbeutel füllen.

**3.** Nun den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Dann mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. In die Mitte der Kreise etwas der Trüffel-Ricotta Füllung setzen, die Teigkreise zusammenklappen und die Enden gut andrücken.

**Tipp:** Hier kann man die Enden vorab leicht mit Ei bestreichen, so kleben sie besser aneinander.

**4.** Anschließend in die flache Seite der Halbkreise mit den Fingern eine Mulde drücken, die spitzen Halbkreisenden zusammenführen und zu Tortellini formen.

**5.** Die Tortellini in einem großen Topf in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach mit einem Siebschöpfer abschöpfen und direkt in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter schwenken.

**Serviertipp:** Die Tortellini auf Kartoffelpüree mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc und mit geriebenem Trüffel servieren.