



Tortellini con carne

Zubereitungszeit: 160 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Grundmenge: 3 Portionen

Zutaten Teig:

- 400 g Dinkelmehl, Type 630
- 4 Eier
- ½ TL Salz

Zutaten Füllung:

- 350 g Rinderhackfleisch
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8l Wasser
- ½ TL Fleischbrühe, instant
- Salz & Pfeffer
- Thymian, gerebelt
- Rosmarin
- Öl zum Braten



Sonstiges:

- Lasagnewalze
- Runder Ausstecher, 7cm

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen
3. Hackfleisch hinzugeben und anbraten. Mit dem Wasser ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken
4. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach bei großer Hitze restliches Wasser verdampfen. Bei Seite stellen und komplett abkühlen lassen
5. Zutaten für den Teig in mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten und dann 15 Minuten ruhen lassen
6. Teig mit der Lasagnewalze dünn ausrollen und dann mit dem runden Ausstecher Kreise ausstechen
7. Kreise mit Wasser bepinseln und von der Hackfleischfüllung ca. ½ TL in die Mitte geben. Mittig zusammenfalten und Ränder gut zudrücken.
8. Nun um einen Finger schlagen und die beiden Spitzen übereinander laufend zusammendrücken. Ggf. mit etwas Wasser befeuchten
9. Tortellini in einem großen Topf mit Salzwasser ca. 10-15 Minuten kochen
10. Abschöpfen und z.B. mit Pesto genießen