



STEINPILZ-TORTELLONI

NUDELTEIG für ca. 4 Portionen

Mehl (Doppelgriffig)	300g
Dotter	200g
Ei	1
Olivenöl	1 EL
Salz	Prise

Dotter, Ei und Salz vermengen und 15 Minuten stehen lassen (Farbe wird dadurch intensiver). Die restlichen Zutaten beimeinigen, gut verkneten und den fertigen Teig 30 Minuten rasten lassen.

Ausrollen, wie Blätterteig zusammenfalten und erneut ausrollen (stärkt den Teig). Mit Spritzsack Fülle auf den Teig geben, Teig über die Fülle klappen und Ränder fest zusammen drücken. Im wellenden Salzwasser Tortelloni kochen.

STEINPILZFÜLLE

Steinpilze
Spinat
Zwiebel, Knoblauch
Sherry, Parmesan, Butter
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, anschwitzen und mit Sherry ablöschen, fein geschnittene Steinpilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abschließend mit Butter und Parmesan verfeinern und abkühlen lassen.

