

Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung



Zutaten:

Nudelteig:

400 g	Mehl
3	Eier
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
120 g	Spinat, frisch

Füllung:

300 g	Ricotta
200 g	Schafskäse
150 g	Spinat, frisch
150 g	Parmesan
	Salz
2	Muskatnuss
4	Pilze in Scheiben

Zum Servieren:

60 g	Butter
18 Blätter	Salbei
	Parmesan gerieben

Zubereitung:

Den Spinat blanchieren (in kochendes Wasser tauchen), hacken und dann mit den Eiern mischen und mit dem Mehl gut kneten. Den Teig sehr dünn ausrollen und Vierecke 6 x 6 cm schneiden.

Für die Füllung den Spinat auch blanchieren und die Zutaten gut vermischen.

In die Vierecke jeweils einen Kleks Füllung geben und dann ein Dreieck klappen und verkleben.

In kochendem Wasser Minuten garen und mit der Butter, Salbei und Parmesan servieren.



Italien