

Agnolotti

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ruhelassen: ca. 1 Std.

Pastateig

300 g Mehl

3 frische Eier

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken Eier in der Mulde mit einer Gabel verklopfen, das Mehl vom Innenrand nach und nach darunter mischen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Restliches Mehl darunter mischen, ca. 10 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, bis er nicht mehr an den Händen klebt (siehe Tipps). Kugel formen, in Klarsichtfolie einpacken, bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen

Tipps:

- Ist der Teig zu trocken, den Teig mit nassen Händen kneten, bis er geschmeidig ist.
- Klebt der Teig noch an den Händen, wenig Mehl darunter kneten.

Füllung

250 g Ricotta

4 Esslöffel Parmesan, gerieben

1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale

½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

1 frisches Ei, verklopft,
zum Bestreichen

1. Ricotta und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen, Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben, kühl stellen.

Formen: Teig vierteln, auf wenig Mehl rechteckig ca. 1 mm dick auswallen, dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Teig mit dem Teigrädchen längs in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Agnolotti formen (kleines Bild). Agnolotti auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Agnolotti portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.



Salbeibutter

50 g Butter

20 Salbeiblätter

Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen beige geben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, nussig riecht und die Salbeiblätter knusprig sind. Auf den Agnolotti verteilen Parmesan, gerieben, nach Belieben dazu servieren

Schneller: 4 Rollen Pastateig (je ca. 125 g) verwenden.

Tipp: Für die Füllung Schafmilchricotta verwenden.

