

## TORTELLI DI ZUCCA

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.  
Backen: ca. 45 Min.

KÜRBIS-TORTELLI

### Pastateig

300 g Mehl

auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken

3 frische Eier

in der Mulde mit einer Gabel verklopfen, das Mehl vom Innenrand nach und nach daruntermischen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Restliches Mehl daruntermischen, 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

### Füllung

750 g Kürbis (z. B. Butternut),  
in Stücken (ergibt ca. 650 g)

auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

2 Esslöffel Olivenöl

darüberträufeln

**Backen:** ca. 45 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, auskühlen.

6 Esslöffel Parmesan, gerieben

1 unbehandelte Orange,  
nur abgeriebene Schale

wenig Muskat

½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

alles begeben, mischen

1 frisches Ei, verklopft

zum Bestreichen

**Formen:** Teig vierteln, auf wenig Mehl ca. 1 mm dick auswallen, dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Rondellen (ca. 6 cm Ø) ausstechen. Tortelli formen (kleines Bild). Tortelli auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Salzwasser, siedend

Tortelli portionenweise im leicht siedenden Wasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen

### Thymianbutter

50 g Butter

in einer Bratpfanne warm werden lassen

2 Esslöffel Thymianblättchen

begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, nussig riecht und der Thymian knusprig ist, auf den Tortelli verteilen

Parmesan, gerieben,  
nach Belieben

dazu servieren

### 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 darunterkneten.
- Teigresten klein schneiden, als Suppeneinlage verwenden.

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

**Pro Person:** 17 g Fett, 13 g Eiweiss, 40 g Kohlenhydrate, 1542 kJ (368 kcal)



### Tortelli formen

Mit einem Teelöffel haselnuss-grosse Häufchen auf die Rondellen setzen. Freie Teighälfte mit wenig Ei bestreichen, über die Füllung legen. Ränder gut zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken.