

Panzerotti mit Ricotta an Petersiliensauce

Vor- und zubereiten: ca. 70 Min.
ergibt ca. 40 Stück

Panzerotti di ricotta con salsa di prezzemolo

Teig

300 g **ital. Teigwarenmehl tipo "00"**
oder Weissmehl

in eine Schüssel geben

1 ½ dl **Flüssigkeit: 2 frische Eier,**
1 Esslöffel **Olivenöl,**
ca. 3 Esslöffel **Wasser**

alles gut verklopfen, begeben, mischen, zu einem glatten geschmeidigen, Teig kneten, Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen

Füllung

200 g **Spinat, tropfnass**

zugedeckt in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen, gut ausdrücken, hacken

250 g **Ricotta**
75 g **Parmesan, gerieben**
2 kleine **frische Eier**

alles mit dem Spinat verrühren

nach Bedarf **Paniermehl**

ist die Masse zu feucht, wenig darunter mischen

½ Teelöffel **Salz, Pfeffer aus der Mühle**
2 Msp **Muskat**

würzen

Formen: Teig portionenweise ca. 1 ½ mm dick auswallen. Rondellen von ca. 10 cm Ø ausstechen. Füllung auf die eine Hälfte der Rondellen verteilen, Teigränder mit Wasser bestreichen, die andere Hälfte darüber legen, Ränder gut zusammendrücken. Auf bemehltem Tuch bei Raumtemperatur trocknen.

Salzwasser, leicht siedend

Panzerotti portionenweise ca. 6 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen

Petersiliensauce

1 Esslöffel **Olivenöl**

warm werden lassen

1 **Zwiebel, fein gehackt**

andämpfen

1 Bund **glattblättrige Petersilie**

fein hacken, kurz mitdämpfen

2 ½ dl **Rahm oder Halbrahm**

dazugiessen, aufkochen

50 g **Parmesan, gerieben**

1 Teelöffel **Zitronensaft**

begeben, nur noch warm werden lassen

¼ Teelöffel **Salz, Pfeffer aus der Mühle**

würzen, dazu servieren



Die andere Idee: statt Petersiliensauce geschälte, entkernte Tomaten in Würfel schneiden, dämpfen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen, zu Teigwaren servieren.

Warenkunde (Italien)

Olivenöl

wird ausser im Piemont und Südtirol in jeder Region produziert. Kaltgepresstes Olivenöl – *olio vergine* – hat je nach Region und Jahr sein eigenes, unverkennbares Aroma. Das toskanische Olivenöl, vielfältig an Aroma-Nuancen, ist im Ausland das Bekannteste. Am meisten Öl produziert Apulien.

Geschmacklich ist dieses Öl sehr kräftig und intensiv. Mengenmässig unbedeutend, doch von hoher Qualität, ist das goldgelbe, dickflüssige und fruchtige ligurische Olivenöl.

Verwendung: je nach Qualität für Salat, Saucen, zum Braten, Dämpfen und Grillieren.

Haltbarkeit: kühl, dunkel, aber nicht unter 10 Grad, ca. 12 Monate.

Glattblättrige Petersilie

Italienische Petersilie, *Prezzemolo (liscio)*, aromatischer und ausgewogener als die krause Petersilie. Verliert beim Kochen an wertvollem Aroma, deshalb vorwiegend frisch verwenden oder kurz vor Ende der Kochzeit beigegeben.

Verwendung: für Gemüse, Kartoffeln, Eier, Quark und Teigwaren.

Haltbarkeit: im Plastikbeutel ca. 3 Tage, tiefgekühlt ca. 6 Monate.

Ital. Teigwarenmehl tipo "00"

Eine Mischung aus Hartweizengriess und -dunst.

Verwendung: zur Herstellung von Frischteigwaren, deren Teig kurze Knetzeit erfordert, z. B. für Nudeln und Ravioli.

Haltbarkeit: trocken aufbewahren, Verfalldatum beachten.

Parmesan

$\frac{3}{4}$ -fetter norditalienischer Extrahartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Er kann folgende Altersbezeichnungen tragen: *nuovo* (1 Jahr), *vecchio* (2 Jahre), *stravecchio* (3 Jahre) und *stravecchione* (4 Jahre).

Verwendung: für warme und kalte Gerichte, meistens gerieben.

Haltbarkeit: im Käsepapier oder in Klarsichtfolie ca. 4 Wochen, im Käse- oder Gemüsefach des Kühlschranks.



Tipps und Tricks

(Teigwaren)



1) Der gut geknetete Teig hat eine glatte Oberfläche, ist geschmeidig und weist beim Einschneiden im Innern feine Luftbläschen auf.



2) Rondellen von ca. 10 cm Ø ausstechen, auf die eine Hälfte 1 Esslöffel Füllung verteilen, Teigländer mit Wasser bestreichen, falten, Rand gut zusammendrücken.



3) Die andere Form: Pfaffenhütchen – Rand mit Wasser bestreichen. Formen: siehe Bild.