

Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Zutaten für ca. 6 Personen

4 Stück	Eier	in Messbecher geben
2 Essl.	Öl	dazu
	Wasser	damit auf 3 dl ergänzen, gut verschlagen
500 g	Weissmehl oder Teigwarenmehl	in Schüssel geben, die Ei-Wasser-Mischung begeben und zu einem elastischen Teig verarbeiten, ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Öl	zusammen anschwitzen, vom Herd nehmen
150 g	Spinat gehackt	begeben
150 g	Ricotta	
50 g	Sbrinz gerieben	
	Kräutersalz	alles zusammen mischen und abschmecken

Fertigstellung der Tortelloni:

Den Teig portionsweise dünn ausrollen, Quadrate von 5 cm einteilen, die Füllung darauf dressieren, die Ränder mit Wasser anstreichen, ausschneiden, die einzelnen Teigstücke über die Füllung legen und zu einem Dreieck formen, gut andrücken, den bauchigen Teil auf die Spitze des Dreiecks klappen, beide Spitzen um einen Finger wickeln und etwas andrücken, auf Tuch etwas antrocknen lassen.

Zubereitung (Serviervorschlag):

Die Tortelloni in kochendes Salzwasser geben aufkochen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Knoblauch gehackt in Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel begeben und heiss werden lassen, mit **Gusto italiano** würzen, die Tortelloni damit servieren.



Die verwendeten Gewürze:

Kräutersalz

Universelle Würze mit dezentem Kräutergeschmack, für fast alles

Gusto italiano

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma