

Daniele Corona
Tortelloni mit Kürbis**Freitag, 13. September 2024**
Rezept für 4 PersonenDauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Mediterran, Pasta**Zutaten:**

Für den Nudelteig:

4	Eier (Gr. M)
1 Prise	Salz
1 EL	Olivenöl
300 g	Weizenmehl, Type 405
100 g	Semolino (gemahlener Hartweizengrieß)

Für die Füllung:

1,5 kg	Violina- oder Muskat-Kürbis
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
50 ml	Olivenöl
40 g	Amarettini Kekse
100 g	Parmesan
1	Ei (Gr. M)
50 g	Semmelbrösel
40 ml	Amaretto-Likör (nach Belieben)

Für die Sauce:

2	Schalotten
2 Stiele	Salbei
100 g	Butter
250 ml	Gemüsebrühe
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für die Dekoration:

1 Stängel	Salbei
4	Amarettini Kekse

Zubereitung:

1. Für den Teig Eier, Salz und Olivenöl in einer Rührschüssel der Küchenmaschine vermischen, dann die beiden Mehlsorten nach und nach unterrühren und 5-7 Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Dann den Teig herausnehmen und noch kurz mit den Händen glatt kneten.
2. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Füllung den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Kürbis abwaschen, halbieren und die Kerne ausstreichen.
5. Die Kürbishälften mit der Schale nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen ca. 45 Minuten weich schmoren.
6. In der Zwischenzeit die Amarettini Kekse fein zerbröseln.
7. Den Parmesan fein reiben.
8. Sobald der Kürbis goldbraun und weich geschmort ist, diesen aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel das weiche Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.
9. Das Ei trennen.

10. Kürbisstampf, Hälfte Parmesan, Eigelb, zerbröselte Kekse, Semmelbrösel und evtl. Likör gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kaltstellen.
12. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in 5 cm große Quadrate schneiden.
13. Jeweils etwas Füllung in die Mitte der Teigquadrate spritzen, die äußeren Teigränder mit etwas Eiweiß bestreichen und zu einem Dreieck zusammenfalten. Die äußeren Spitzen zusammenführen und zu Tortelloni formen.
14. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
15. Für die Sauce Schalotten schälen und fein schneiden.
16. Salbei abrausen und die Blätter abzupfen.
17. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten darin sacht anschwitzen, die Salbeiblätter zugeben. Mit der Brühe ablöschen und zu einer leichten Emulsion einkochen, dabei die Pfanne ständig gleichmäßig bewegen.
18. Die Tortelloni im kochenden Wasser 3 Minuten garen.
19. Dann Tortelloni mit einer Siebkelle herausnehmen, direkt in die Pfanne mit der Emulsion geben, kurz schwenken. Restlichen Parmesan untermischen und abschmecken.
20. Die Tortelloni auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit Salbeiblättern dekorieren oder grob zerbröselte Amarettini-Kekse darüber streuen.

Pro Portion: 1030 kcal/ 4290 kJ, 98 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß, 55 g Fett