



La Forchetta

Salsiccia Tortellini mit getrockneten Tomaten



Zutaten:

Füllung

1 Frühlingszwiebel
300 gr Salsiccia
8 getrocknete Tomaten
1 Ei Öl
1 dl Weisswein
Pfeffer/Meersalz zum abschmecken

Teig

1 Ei
1 EL Olivenöl
75 g Weizendunst
175 g Mehl

Tomatenöl

getrocknete Tomaten in Öl
4 Thymianzweige



La Forchetta

Zubereitung:

Füllung:

Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden
Weiss der Frühlingszwiebel fein hacken
Salssicci aus der Haut drücken, klein hacken
Alles im heissen Öl anbraten und mit Weisswein ablöschen.
Köcheln lassen. Abschmecken.
4 Tomaten fein hacken und nach 5 Minuten daruntermischen,
kurz köcheln.
auskühlen lassen.

Teig:

Eigelb, Ei und Olivenöl in der Rührmaschine gut vermischen,
Dunst und Mehl begeben und so lange rühren bis ein zäher Teig entsteht.
Von Hand so lange kneten, bis der Teig seine Härte verliert.
Anschliessend mit ein paar Tropfen Olivenöl vakuumieren oder in einer Folie eingewickelt kurz in der
Kühle ruhen lassen. (alternativ vorgefertigten Teig verwenden)

Teig mit der Nudelmaschine möglichst dünn auswallen (ca. 1/2 mm).
Die Pastabänder auf einen leicht bemehlten Tisch legen. Rundellen ausstechen,
mittig mit einem TL Füllung belegen. Ränder mit wasser anfeuchten, zu einem Halbkreis zusammen
falten. Ränder mit einer Gabel zusammen drücken und verschliessen. Enden befeuchten und
aufeinander legen.

Tomatenöl:

Eingelegte Tomaten in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Öl und 4 Zweigen Thymian
erhitzen.

Finish:

Pasta ins leicht gesalzene, siedende Wasser geben und zirka 4 Minuten köcheln lassen. Schwimmen
die Tortellini obenauf, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausheben und etwas abtropfen lassen.

Fertige Tortellini mit Tomatenöl napieren und mit fein geschnittenen getrockneten Tomate und
Thymianzweig garnieren