

baumnuss-ricotta-tortelloni

4 pax

füllung:

250	g	ricotta
125	g	parmesan, gerieben
100	g	baumnüsse
40	g	eigelb
1	x	salz und pfeffer

- baumnüsse hacken
- in einer bratpfanne goldbraun rösten
- ricotta, parmesan, baumnüsse und eigelb vermischen
- mit salz und pfeffer abschmecken
- in einen dressiersack füllen

teig:

400	g	pastamehl
200	g	eier
10	g	olivenöl
10	g	wasser

- alle zutaten mit der maschine zu einem teig verarbeiten
- den teig mit der nudel-maschine auswallen
- ganz viele touren geben, bis der teig geschmeidig ist

tortelloni machen:

1	stk	ei
1	x	mehl

- das ei verrühren
- den teig mit der nudel-maschine ganz fein auswallen
- mit der füllung nussgrosse punkte auf den teig dressieren
- ei mit einem pinsel rund um die füllung streichen
- den teig zusammenfalten (schauen das keine luft mehr dazwischen ist)
- mit dem teig-rädchen dreiecke schneiden
- die enden als tortolloni zusammen falten
- in kochendem salzwasser wenige minuten gar kochen

feigen:

4	stk	frische feigen
1	x	zucker

- feigen vierteln
- in zucker wenden
- auf beiden seiten in einer bratpfanne anbraten (ohne öl)

pfeffer-butter:

150	g	butter
1	tl	schwarzer pfeffer

- pfeffer zerstossen
- mit dem butter in eine pfanne geben
- auf kleiner flamme köcheln bis der butter eine goldbraune farbe annimmt
- sofort vom herd nehmen