Italienische Rezepte

Nudeltaschen mit Kartoffeln

Anzahl: 5 Portionen
Gattung: Europa, Italien, Kartoffel, Nudel, Speck, Teigwaren

---

500 g Weizenmehl	100 g Parmesan
3 (-4) Eier	Salz, Pfeffer
500 g Kartoffeln	Muskatnuss
200 g Speck	

(Tortelli con le patate) * Aus Mehl, Eiern, einem Teelöffel Salz und etwas Wasser einen geschmeidigen Nudelteig kneten. 30 Minuten ruhen lassen.
* Für die Füllung den Speck in kleine Würfel schneiden und knusprig anbraten.
* Kartoffeln schälen, kochen und stampfen.
* Speckwürfel und Stampfkartoffeln mit dem geriebenen Parmesan vermischen.
* Die Füllung kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
* Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und in 10 Zentimeter große Quadrate schneiden, kurz nachtrocknen lassen.
* Einen Esslöffel von der Füllung auf jedes Quadrat geben und zu einem Dreieck zusammenklappen. Die Ränder zuvor anfeuchten, damit sie zusammenkleben. Dreieck so halten, dass die geschlossene Kante nach unten zeigt. Dann seitliche Spitzen kreisförmig zusammenführen und fest andrücken.
* In siedendem Salzwasser circa vier bis fünf Minuten gar ziehen lassen.