

Italienische Rezepte

Agnolotti - Kleine Gefüllte Nudelteigtaschen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Italien, Nudel, Vorspeise

Für Den Teig

250 g Weißmehl
5 Eigelb
3 Essl. Wasser

1 Essl. Olivenöl
Salz

Für Die Füllung

1/2 Zwiebel
1 Karotte
1 Rosmarinzweig
100 g Butter
100 ml Olivenöl
150 g Magers Schweinefleisch, in
-Würfel geschnitten
150 g Kalbfleisch (Bratenstück),

-in Würfel geschnitten
1 Kaninchenschenkel, ausgelöst
150 g Spinat
50 g Parmesan
3 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Die Zutaten für den Teig vermengen und 10 min kräftig kneten. Teig mit Tuch zudecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Für die Füllung in einem Bräter die Butter-Ölmischung erhitzen. Zwiebel, Karotte und Rosmarin kräftig anbraten. Fleisch zugeben und von allen Seiten Farbe nehmen lassen.

Bräter für eine Stunde in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nach Bedarf etwas Wasser oder Brühe zugeben.

Spinat in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und die letzten 10 im Ofen mit braten.

Das Ganze abkühlen lassen und durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen. mit Parmesan und Eiern gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.