

Spinat- Schafkäse- Tortellini in Salbeibutter, Rucola und Parmesan

Zutaten

300 g	griffiges Mehl	Weiteres:
3	Eier	Salz
1 TL	Olivenöl	Muskatnuss
20 g	Grieß	
250 g	Butter	
200 g	Feta- Schafkäse	
200 g	Blattspinat TK	
1 kl Bd	Salbei	
1 Sackerl	Rucola	
100 g	Parmesan im Stück	

Arbeitsbeschreibung

Nudelteig:

Aus griffigem Mehl, Eier, Salz, Muskatnuss, Olivenöl, Grieß und wenn nötig etwas Wasser einen festen Nudelteig herstellen – und eingepackt rasten lassen.

Fülle:

Blattspinat ausdrücken und klein hacken, Schafkäse klein hacken, zusammen in eine Schüssel geben, einen Eidotter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ausfertigen und Anrichten:

Den Teig dünn ausrollen, ausstechen, befeuchten, mit etwas Fülle belegen und zu Tortellini formen. Die Tortellini in Salzwasser 2 Minuten köcheln, herausnehmen und sofort in brauner Salbeibutter schwenken. Anrichten und mit Rucola und Parmesanspänen fertigstellen.