

Tortellini mit Champignonfällung





Zutaten für den Teig:

- 250g Weizenmehl
- 100g Eier
- 25g Olivenöl
- kleiner Schuss Wasser
- Prise Salz



3

- Zu einem festen, geschmeidigen und glatten Teig kneten.
- Anschließend in Folie wickeln und 30 min Ruhen lassen

Zutaten für die Füllung:

- 200g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Schmand
- Öl nach Bedarf
- Salz und Pfeffer
- Tipp:

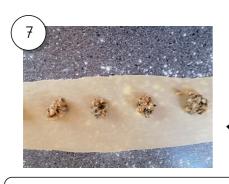
etwas getrocknetes Steinpilzpulver verstärkt den Pilzgeschmack



- Champignons, Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln.
- In Öl anbraten, mit Schmand vermischen und abschmecken.
- Evtl. 2 EL Steinpilzpulver hinzugeben.
- Anschließend umfüllen und abkühlen lassen.



- Teig teilen und zu gleichmäßigen, dünnen Teigbahnen ausrollen.
- Mit etwas Mehl betreuen.



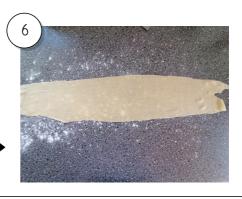
- Die Füllung etwas oberhalb der Mitte mit 2 kleinen Teelöffel verteilen.

<u>Achtung</u>: nicht zu viel Füllung nehmen.



- Die Tortellini ausstechen und am Rand nochmals andrücken. <u>Achtung:</u> Es sollte keine Luft mehr im Tortellini sein.

1. Methode



- Teigbahn auf die Arbeitsfläche legen und von dem überschüssigen Mehl befeien.



- Teigbahn zusammenklappen und um die Füllung herum fest drücken.



- Den Tortellini um den Finger legen und die Enden übereinanderlegen.
- Die Enden zusammendrücken.



Tortellini aus halbrunder Form



- Den Rand um die Füllung andrücken und wieder um den Finger rollen und fest drücken.

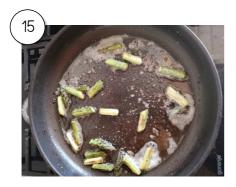




- Quadrat ausschneiden oder ausstechen.
- In die Mitte eine Füllung geben.



Tortellini aus dreieckiger Form

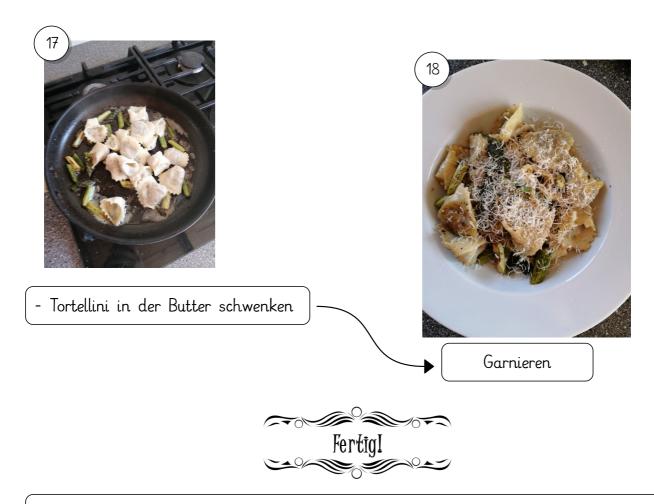


Für die "Soβe":

- 8 Stangen grüner Spargel
- Butter
- Spargel waschen und in Butter anbraten.



- in der Zwischenzeit die Tortellini in Salzwasser kochen (ca. 3min)



Was ist Gluten und woraus besteht es?

Gluten ist ein Klebereiweiß, das in Weizen und ähnliche Getreidesorten vorkommt. Gluten setzt sich aus zwei Eiweißen zusammen: Prolamine und Gluteline. Das Gluten entsteht erst dann, wenn sie die Proteine mit der Feuchtigkeit verbinden.

Wozu dient Gluten im Nudelteig?

Das Gluten sorgt für die feste Struktur im Nudelteig.

Zudem ist Gluten für die Elastizität im Teig verantwortlich, dies ist besonders beim Ausrollen des Teiges wichtig.

Beurteilen Sie den Eignungswert verschiedener Mehle bezogen auf den Glutengehalt und deren Auswirkungen auf die Qualität des Nudelteiges.?

- Weizenmehl Type 405 und 550

besitzt einen hohen Anteil an Gluten/Stärke, dadurch erhält der Teig ein besonders gute Struktur und Elastizität.

- Hartweizenmehl

besitzt mehr Klebereiwei β als Weichweizen und diese Getreideart besitzt eine harte und glasige Struktur und ist daher für Nudeln sehr gut geeignet.

- Roggenmehl

besitzt einen höheren Mineralstoffgehalt als Weizenmehl, jedoch einen geringeren Klebereiweißgehalt. Außerdem besitzt es eine Schutzenzym, das der Verkleisterung entgegenwirkt und daher ist es nicht geeignet für Nudeln.