

Tortellini mit Champignonfüllung

1



Zutaten für den Teig:

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

2



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

3



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

4



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

5



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

1. Methode

6



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

7



- Die Füllung etwas oberhalb der Mitte mit 2 kleinen Teelöffel verteilen.
- Achtung: nicht zu viel Füllung nehmen.

8



- Teigbahn zusammenklappen und um die Füllung herum fest drücken.

9



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

10



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

11



Tortellini aus halbrunder Form

2. Methode

12



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

13



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

14



Tortellini aus dreieckiger Form

15

Für die „Soße“:

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

16



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

17



- Tortellini in der Butter schwenken

18



Garnieren



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 Klebereiweiß 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 Schutzenszym, das der Verkleisterung entgegenwirkt und daher ist es nicht geeignet für Nudeln.