

## Tortellini mit Formaggini-Füllung

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.  
ergibt: ca. 80 Stück

### Ravioliteig

- 250 g **Mehl**  
½ Teelöffel **Salz** in einer Schüssel mischen
- 1½ dl **Flüssigkeit (2 frische Eier, 1 Esslöffel Olivenöl und Wasser)** alles gut verklopfen, begeben, mischen, ca. 15 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

### Formaggini-Füllung

- 2 **Formaggini\*** (je ca. 80 g)  
150 g **Mascarpone**  
4 Esslöffel **gemischte Kräuter** (z. B. Basilikum, Majoran, Oregano, Thymian), fein geschnitten, 1 Esslöffel beiseite gestellt alles in einer Schüssel mischen
- ½ Teelöffel **Salz**  
wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen  
1 **frisches Ei**, verklopft zum Bestreichen

**Formen:** Teig halbieren, die Hälfte zugedeckt beiseite legen. Die andere Hälfte auf wenig Mehl ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. Dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, diese mit wenig Mehl bestäuben. Teig in ca. 5 cm grosse Quadrate schneiden. Jeweils nur eine Reihe auf einmal formen. Restlichen Teig mit feuchtem Tuch bedecken. Füllung in haselnussgrossen Portionen auf die Mitte der Quadrate verteilen, Teigränder bestreichen. Teig diagonal über die Füllung legen, sodass Dreiecke entstehen. Ränder zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die zwei Enden der langen Dreieck-Kante umbiegen, gut zusammendrücken. Tortellini auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

### Salsa cruda

- 400 g **Tomaten**, entkernt, in Würfeli  
50 g **entsteinte grüne Oliven**, längs geviertelt  
1 Esslöffel **Olivenöl**  
1 **Knoblauchzehe**, gepresst  
**beiseite gestellte Kräuter** alles in einer Schüssel mischen
- ¼ Teelöffel **Salz**  
wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen

**Triangoli kochen:** portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 6 Min. ziehen lassen, abtropfen, anrichten, Salsa darauf verteilen.

### Tipps

- Statt Formaggini 150 g Ziegenfrischkäse (z. B. Chavroux) verwenden.
- Tomaten-Bruschette: Salsa cruda auf gerösteten Brotscheiben verteilen.

**Pro Person:** 36 g Fett, 21 g Eiweiss, 50 g Kohlenhydrate, 2536 kJ (606 kcal)

\* Formaggini sind kleine, runde italienische Frischkäse aus Kuh- oder Ziegenmilch.

