

## Panzerotti mit Polenta-Füllung

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.  
ergibt: ca. 48 Stück

### Chili-Ravioliteig

250 g **Mehl**  
½ Teelöffel **Salz**  
½ Teelöffel **Chilipulver** in einer Schüssel mischen

1 ½ 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.

### Polenta-Füllung

5 dl **Gemüsebouillon** in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren

125 g **grober Mais** (z. B. Polenta Rustica Bramata, Kochzeit 7–10 Min.) einrühren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 10 Min. zu einem dicken Brei köcheln, in eine Schüssel geben

2 Esslöffel **Olivenöl**  
20 g **Pecorino**, gerieben begeben, mischen

½ Teelöffel **Salz**  
1 Messerspitze **Cayennepfeffer** würzen, auskühlen

1 **frisches Ei**, verklopft zum Bestreichen

**Formen:** Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. Dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, diese mit wenig Mehl bestäuben. Rondellen (ca. 8 cm Ø) ausstechen. Je ca. 1 Esslöffel Füllung auf die eine Hälfte der Rondellen verteilen, Teigränder bestreichen, die freie Teighälfte über die Füllung legen, Ränder gut zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Panzerotti auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

**Panzerotti kochen:** portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 7 Min. ziehen lassen, abtropfen.

### Zucchini-Mais-Gemüse

1 Esslöffel **Olivenöl** in einer Bratpfanne warm werden lassen

1 **Zucchini**, in Würfeli  
1 **Maiskolben**, Körner vom Kolben geschnitten (ergibt ca. 125 g) ca. 2 Min. dämpfen

1 dl **Gemüsebouillon** dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Gemüse ca. 5 Min. knapp weich köcheln

½ Bund **glattblättrige Petersilie**, grob gehackt begeben

nach Bedarf **Salz**  
wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen, Panzerotti anrichten, Gemüse darauf verteilen

**Pro Person:** 21 g Fett, 18 g Eiweiss, 71 g Kohlenhydrate, 2296 kJ (549 kcal)

