

Kulinarische Ferienwoche Tag 2 – italienische Pasta

200g	Mehl
50g	Gries
2	Eier
¼ TL	Salz, Olivenöl
40 ml	Wasser

Öl, Salz, Mehl, Gries und Eier mit einem Löffel oder Knethaken vermengen. Anschließend das Wasser in den Teig einarbeiten und mit der Hand verkneten. Den fertigen Teig min. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig vierteln und jeweils ein viertel so dünn wie möglich ausrollen. Anschließende Arbeitsschritte sind abhängig davon, für welche Art von Pasta ihr euch entschieden habt. Für unsere Tortellini haben wir es sehr einfach gehalten und ein fertiges grünes Pesto mit ein paar frischen, gewürfelten Tomaten und etwas Frischkäse gemischt. Aus dem dünn ausgerollten Teig Kreise ausstechen – ca. 5 cm Durchmesser – und diese mit ungefähr einem Teelöffel der Pestomischung füllen.

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen und die Tortellini ca. 10 Min im heißen Wasser durchziehen lassen.

Mit einer Nudelmaschine könnt ihr natürlich noch dünnere und feinere Nudeln herstellen, fehlt diese braucht es einfach etwas Geduld und Mehl beim ausrollen des Teiges



Übrigens unser Tortellinisalat ist eine leckere und schnelle Mahlzeit, vor allem wenn das Wetter zu heiß ist für schweres Essen.

Gemüsereste plündern und kleinschneiden besonders gut eignen sich:

- Tomaten
- Zucchini
- Frühlingszwiebeln
- Paprika
- Karotten

Dazu passt etwas Mozzarella sehr gut – ist aber genau wie das Dressing einfach Geschmackssache. Mir reicht da ein EL Essig, ein TL Öl etwas Wasser, Salz und Pfeffer.