



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Fencheltortellini

ZUTATEN:

Füllung:

3 Fenchel
1 Ochsenherz-Tomate oder eine andere
fleischige Sorte
Olivenöl zum Braten
1 Zehe Knoblauch in Würfel
½ Gemüsezwiebel
Salz/Pfeffer

Nudelteig:

250 g Nudelmehl
2 Eier
2 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Füllung:

Fenchel und Zwiebel in dünne Streifen schneiden und die Tomaten würfeln.
Den Fenchel und die Zwiebelstreifen in Olivenöl scharf anbraten, Knoblauch und
Tomatenwürfel dazu geben und würzen. Unbedingt darauf achten, dass die Tomate
sehr fleischig ist und das Gemüse kein Wasser zieht da sonst der Teig durchmatscht.

Nudelteig:

Die Eier mit dem Öl und Salz verschlagen und nach und nach das Mehl hinzugeben.
Der Teig ist perfekt, wenn er nicht mehr an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Den Teig
ca. 1 Stunde ruhen lassen und so dünn wie möglich ausrollen. In 4 cm Abschnitten
die Füllung darauf geben, zuklappen und mit dem Andrücken die Luft
herausdrücken. Nun noch ausstechen, einschlagen und die Tortellini in kochendem
und gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten garen.