



MEZZALUNA IN SALBEIBUTTER

Zeitaufwand: 60 min. | Schwierigkeitsgrad: mittel-schwer

Für die Spinat-Füllung den Spinat und Knoblauch klein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut durchkneten. Für den Teig ebenfalls alle angegebenen Zutaten in eine Schüssel geben und kneten - mit der Hand oder einem starken Handmixer - bis kein Teig mehr an der Schüssel kleben bleibt. Den Teig anschließend eine halbe Stunde ruhen lassen, bevor Sie ihn mit einem Nudelholz ausrollen und gleichgroße Kreise ausstechen. Dicke des Teigs: ca. 2-3 mm. Sie dürfen füllen: In die Mitte der einzelnen Kreise jeweils eine entsprechend große Portion der Spinat-Füllung geben, die Ränder etwas mit Wasser benetzen und zu einem Halbkreis zusammenklappen. Für eine schönere Optik und einen besseren Halt drücken Sie den Rand mit den Zacken einer Gabel an. Während Sie die Nudeln für circa 3-4 Minuten vorsichtig in Salzwasser kochen, lassen Sie die Butter in einer Pfanne schmelzen und frittieren darin die Salbeiblätter. Sobald die Nudeln fertig sind, schwenken Sie diese in der Butter und können kurz danach schon servieren.

Zutaten für die Spinat-Füllung

200g Blattspinat (TK, aufgetaut & ausgedrückt)

200g Ricotta

100g Parmesan

2EL Bellini Walnuss Pesto mit Tomate

1 Eigelb

2 Knoblauchzehen

20 Salbei Blätter

Butter

Muskat

Salz & Pfeffer

ZUTATEN für 4 Personen:

Zutaten für den Teig

500g Hartweizengrieß

Bellini Walnuss Feinschmecker-Öl

1 EL Wasser

4 Eier

1Eigelb