



Unser Bestes für Ihre Familie

Tortelloni mit Selleriefüllung

TM 31 (TM 21) - 4 Portionen

Füllung:

300 g	Sellerie, in Stücken
80 g	Sahne
70 g	Milch
20 g	Butter, geschmolzen, nussfarben
1 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
½ TL	Salz
je 1 Prise	Pfeffer und Muskat
	Petersilie, auf Wunsch



Nudelteig:

120 g	Hartweizengrieß
80 g	Mehl
2	Eier
½ TL	Salz
1	Eiweiß zum Bestreichen

Selleriefüllung:

- Sellerie in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4 (30 Sek./Stufe 3)** zerkleinern.
- Sahne und Milch mittels der integrierten Waage direkt in den Mixtopf zuwiegen und **15 Min./100°/Stufe 1 (15 Min./100°/Stufe 1)** garen.
- Butter, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und ggf. Petersilie zugeben und **ca. 20 Sek./Stufe 6 - 8 - 10 (ca. 20 Sek./Stufe 6 - 8 - Turbo) stufenweise** pürieren. Umfüllen und das Selleriepüree kaltstellen. Mixtopf spülen und trocknen.

Nudelteig:

- Grieß in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 10 (1 Min./Stufe Turbo)** mahlen.
- Die übrigen Zutaten zugeben, **2 Min. /  /  (2 Min./Brotstufe)** kneten und in Folie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

Tortelloni:

- Teig mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen. 24 Quadrate von 11 x 11 cm schneiden und jeweils 1 ½ Teelöffel Selleriepüree in die Mitte setzen.
- Die Ränder der Quadrate mit Eiweiß bepinseln und diagonal zusammenklappen, so dass ein Dreieck entsteht. Nun die obere Spitze des Dreiecks zur Mitte nach vorne falten und die äußeren Spitzen nach hinten zusammenfalten und festdrücken.
- Nudeln in kochendem Salzwasser kurz garen.

Bemerkung:

Mit etwas Brühe oder Olivenöl und Trüffelparmesan servieren.



Thermomix