

Agnolotti mit Fleischfüllung

In Italien wird die Füllung traditionell aus Bratenresten mit gehackten Kräutern und geriebenem Parmesan zubereitet. Wenn Sie Nudeln mit Fleischfüllung machen möchten, aber keine Bratenreste übrig haben, können Sie einfach Rinder- oder Schweinehackfleisch verwenden. Die Nudeln mit zerlassener Butter und Salbei oder mit einer Tomatensauce nach Wahl (siehe S. 142–143) servieren.

Für 4 Portionen

1 Menge Grundrezept Nudelteig

(siehe S. 30)

Salz

Für die Füllung:

3 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, zerdrückt, aber noch am Stück

100 g Rinderhackfleisch

100 g Schweinehackfleisch

1 EL Thymianblättchen

1 Handvoll Petersilie, fein gehackt

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 EL Weißwein

2 EL frisch geriebener Parmesan

runde Ausstechform (3 cm Ø)

Für die Füllung das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin zart andünsten. Das Hackfleisch zufügen und unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis es rundherum gebräunt ist. Thymian und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Temperatur erhöhen und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein vollständig verdampft ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Knoblauchzehe entfernen und die Mischung leicht abkühlen lassen, um sie dann in der Küchenmaschine zusammen mit dem Parmesan etwa 30 Sekunden fein zu hacken. Die Masse in eine Schüssel füllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig in vier Portionen teilen und diese nacheinander verarbeiten. Die nicht verwendeten Portionen in Frischhaltefolie wickeln, damit der Teig nicht austrocknet.

Den Teig mithilfe der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen (alternativ auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz so dünn verarbeiten, dass man fast hindurchsehen kann). Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und in die Mitte jedes Kreises ein wenig Füllung setzen. Die Kreise jeweils über der Füllung zu Halbmonden zusammenfalten und den Rand zum Versiegeln mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken.

Die gefüllte Nudel sanft mit einem Finger auf der Arbeitsfläche halten, die beiden Spitzen des Halbmondes vorsichtig zusammenführen und aneinanderdrücken (siehe Foto auf S. 32).

Einen großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Agnolotti hineingleiten lassen und etwa 3 Minuten *al dente* kochen. Abgießen und mit einer Sauce nach Wahl servieren.

Alternative Fleischfüllungen

Für das obige Rezept kann auch Lammhackfleisch verwendet werden, in diesem Fall den Thymian weglassen. Oder man verwendet Bratenreste mit entsprechend ergänzten Zutaten, z. B. Lammbraten und Minze, Entenbraten und Maronen oder Rinderbraten mit Thymian. Einfach die Fleischreste in der Küchenmaschine fein hacken, die jeweilige Zutat zum Aromatisieren sowie etwas Parmesan zufügen und, damit alles zusammenhält, noch ein verquirltes Ei untermischen.