

## Kuerbis - Tortellini

Zutaten für: 1 Rezept

1	Tasse	(am. cup) Hartweizengriess
1	Tasse	Mehl
3	groß.	Eier
1		Eiweiss von einem grossen Ei
1	Tasse	Kürbispüree
2	Essl.	Halb Sahne, halb Milch
1	Teel.	Muskat
1	Essl.	Wasser
2	Tassen	Schlagsahne
110	Gramm	Ziegenkäse (ca.)

### Anleitung:

Griess und Mehl mischen, die Eier (bis auf das Eiweiss) einzeln untermischen und daraus den Nudelteig formen. 30 min in Karsichtfolie ruhen lassen. In vier Teile schneiden. Die Teile mehlen und flachdrücken. Mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz ausrollen. Auf die Hälfte falten und erneut ausrollen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen und den Teig dünn ausrollen. 24 ca. 7-8 cm grosse Kreise ausstechen. Für die Füllung das Kürbispüree, half-and-half und Muskat gut mixen. Einen halben Teelöffel der Füllung in die Mitte der Teigkreise setzen. Das Eiweiss mit dem Wasser verquirlen. Diese Mischung mit einem Pinsel auf den Teig um die Füllung herum aufstreichen. Die Teigtaschen zu in Form von Halbkreisen zusammenkleben. Das ganze ein bisschen in die Tortelliniform bringen. Die Tortellini kochen bis sie an die Oberfläche steigen (ca. 5 min.). Für die Sosse die Schlagsahne in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, den Ziegenkäse einrühren. Für weitere 2 min. kochen lassen bis es eine cremige Masse ergibt. Das Ganze sollte für 6 Personen reichen.

-----