

Sebadas - Nudeltäschchen mit Ricottafüllung

Kategorien: Dessert, Teigwaren, Land, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4-6 Port.

NUDELTEIG

400	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
40	Gramm	Butter
4		Eier

FÜLLUNG

1		Unbehandelte Zitrone
500	Gramm	Ricotta (am besten Schafsricotta) Olivenoel zum Braten
150	Gramm	Honig

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel geben und in die Mitte eine Mulde machen. Flüssige Butter mit ein bis zwei Essloeffeln warmem Wasser und Salz verruehren. Mit den Eiern zum Mehl geben und zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie huellen und bei Raumtemperatur eine Stunde ruhen lassen.

Fuellung: Zitrone heiss abwaschen und Schale fein abreiben. Ricotta mit einer Gabel zerdruecken und mit der Zitronenschale mischen. Kalt stellen.

Nudelteig duenn auswellen und mit einer Kaffeetasse Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils einen Teeloeffel Ricotta geben und mit einem anderen runden Teigstueckchen belegen. Die Raender andruecken. In reichlich Olivenoel goldbraun backen und auf Kuechenkrepp abtropfen lassen. Mit Honig betraeufeln und sofort servieren.

Servieren: Dazu passen marinierte Fruechte der Saison.