



Cappelletti mit Ricotta und Limette

Habt ihr auch eine To-Do-Liste? Auf meiner Liste stehen noch einige Sachen, doch diese Cappelletti standen schon lange darauf. So habe ich mich nun endlich daran gewagt.

An der Form der Cappelletti – was so viel wie Hütchen heisst - ist bestimmt noch Verbesserungspotential. Doch für das erste Mal, dürfen sie sich blicken lassen.

Zutaten für 4 Personen

Teig
400 g Mehl
5 Eier

Auf meiner Seite habe ich bereits ein Grundrezept für die Herstellung von Pastateig eingestellt.

Zubereitung in der Küchenmaschine

Mehl und Eier in die Küchenmaschine geben und mit dem K-Hacken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu krümelig sein, ganz wenig Wasser dazu geben.

Teig aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einpacken. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung

250 g Ricottakäse

1 Limette

5 g Schnittlauch

50 g geriebener Parmesankäse

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung der Füllung

Limette gründlich unter fließendem Wasser waschen und abtrocknen. Schale abreiben.

Schnittlauch in kleine Ringe schneiden

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Formen

Ich habe meine Nudelteig mit der Nonna Papera (manuelle Nudelmaschine) ausgerollt.

Einen Teil des Teiges abtrennen. Restlicher Teig immer wieder gut in Folie einpacken, damit er nicht austrocknen kann. Den Nudelteig bis dicke 4 durch die Maschine gedreht.

Auf einem Küchentuch auslegen.

Cappelletti formen

Den ausgerollten Teig mit einer runden Ausstechform, 6 cm im Durchmesser, ausstechen. Etwas Füllung auf die Teigmitte geben. Teig wie einen Halbmond verschliessen und die Ränder sehr gut andrücken.

Die zwei Enden zusammen drücken.



Die Cappelletti sind soweit fertig und können im siedenden Salzwasser gekocht werden.

Tipp

Die Cappelletti lassen sich nach dem Formen sehr gut einfrieren. Die geformten Cappelletti auf einem Blech mit Backpapier einzeln auslegen. Darauf achten, dass sie nicht aneinander

kleben. So in den Tiefkühler stellen. Sobald sie gefroren sind, können sie in einen Beutel eingefüllt werden.

Die Cappelletti können ohne aufzutauen im Salzwasser gekocht werden.

