

TEIGTASCHEN MIT GEREIFTEM BERGKÄSE UND BÄRLAUCHÖL

Für den Teig

500g Mehl (Type 00), 3 Eier (M)
Salz, 3-4 EL Olivenöl

Für die Füllung

500g mehligkochend. Kartoffeln
500g geriebener Bagoss (gereifter Bergkäse aus der Lombardei,
ersatzweise ein anderer gut gereifter Bergkäse)
2 EL Ricotta, 1 Ei

Ausserdem

20g Butter, 4 EL **Bärlauchöl**
geriebener Bergkäse zum Bestreuen

Teigzutaten zu einem festen Nudelteig verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 35 Minuten garen. Ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen, dann Bergkäse, Ricotta und Ei zufügen und zu einer formbaren Masse verarbeiten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Teig dünn ausrollen, Kreise (5-6cm) ausstechen. Auf die Hälfte der NudelTaler jeweils in der Mitte 2 TL der Füllung geben, mit einem weiteren Teigkreis bedecken und an den Rändern gut zudrücken.

Tortellini in kochendem Salzwasser

3-4 Minuten garen. Butter mit Bärlauchöl erhitzen, über die fertigen Teigtaschen träufeln & mit Bergkäse bestreut servieren.