Agnolotti mit Rindfleischfüllung

Herzhaft gefüllte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung in Salbeibutter

Mittel | 2 Portionen | 65 min.



Tomaten, Knoblauch und Rindfleisch: In diesem Turiner Rezept haben wir die Agnolotti-Pasta mit vielen aromatischen Zutaten gefüllt und anschließend in Salbeibutter geschwenkt. Sie erinnern an Ravioli und eignen sich hervorragend als primo piatto. Über die Herkunft des Namens der gefüllten Teigtaschen gibt es verschiedene Angaben. Einer Überlieferung zufolge hat ein Koch namens Angiolino, genannt Angelòt, das Rezept erfunden. Eine andere Erklärung besagt, dass der Name vom Werkzeug, mit dem die Pasta geschnitten wurde stammt, das im Piemont anolòt genannt wurde. Was auch immer die Herkunft des Namens ist – Agnolotti gelingen auch ohne viel Übung und machen jeden Tag besonders. Benissimo!

Zutaten

Für den Nudelteig:

3 Eier

1 Eiweiß

350 g Mehl (bei Bedarf etwas mehr zum Kneten)

Für die Füllung:

70 g Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

5 EL ORO di Parma Stückige Tomaten

350 g mageres Rindfleisch

1 EL Mehl

200 ml Fleischbrühe

150 g Blattspinat

1 Eigelb

50 g Parmesan

1 Msp Pfeffer

1 Prise geriebene Muskatnuss

etwas Salz

Für die Sauce:

50 g Butter

einige Blätter Salbei

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle die Zwiebel und Knoblauch und hacke beides fein. Schneide danach das Rindfleisch in gleichmäßig große Stücke. Nun wird der Spinat blanchiert. Dafür bringst du Wasser in einen Topf zum Kochen, gibst den Spinat dazu und lässt ihn etwa zwei bis drei Minuten garen. Den Spinat herausnehmen und in eine Schüssel mit Eiswasser geben, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücke ihn anschließend gut aus. Jetzt kannst du ein Ei trennen und Eigelb sowie Eiweiß in zwei separate Schüsseln geben. Anschließend kannst du schon mal den Parmesan fein reiben.

Schritt 2: Der Teig für die Agnolotti

Um den Teig herzustellen, verknetest du drei Eier, das übrige Eiweiß und Mehl in einer Schüssel, bis ein geschmeidiger Pastateig entsteht. Der Teig sollte nicht kleben. Lass ihn etwa 20 Minuten ruhen.

Schritt 3: Die Füllung

Erhitze die Hälfte der Butter in einer Pfanne und gib die Zwiebel, den Knoblauch sowie das Fleisch dazu und brate alles bei niedriger Hitze an. Wenn das Fleisch gut gebräunt ist und die Zwiebeln glasig sind, gibst du Salz dazu. Bestreue das Fleisch nun mit Mehl und gib die Brühe sowie die stückigen Tomaten hinzu. Lass das Ganze so lange bei geringer Hitze köcheln, bis das Fleisch gar und die Sauce leicht eingedickt ist. Nimm das Fleisch mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne und hacke es zusammen mit dem Spinat in kleine Stückchen. Vermenge beides mit dem verbliebenen Eigelb, einigen Esslöffeln Parmesan, Pfeffer und Muskat. Fertig ist die leckere Füllung!

Schritt 4: Die Pasta füllen und formen

Jetzt geht es ans Befüllen: Rolle den Pastateig zu etwa zehn Zentimeter breiten Streifen aus. Gib kleine Mengen der Füllung in gleichmäßigen Abständen in die Mitte des Streifens und klapp dann die eine Längsseite des Teigstreifens über die andere. Ränder gut andrücken. Presse den Teig zwischen den einzelnen Füllungen mit Daumen und Zeigefinger zusammen. Der Rand der Pasta bleibt dabei auf der Unterlage liegen. Mit einem Teigrädchen schneidest du den äußeren Rand des Streifens gerade und trennst auch die einzelnen Agnolotti

voneinander. Zuletzt gibst du die Agnolotti in kochendes, gesalzenes Wasser und garst sie für zwei bis fünf Minuten. Mit einem Schaumlöffel entnehmen.

Schritt 5: Die Sauce

Für die aromatische Sauce lässt du die Butter in einer Pfanne schmelzen und gibst die Salbeiblätter sowie etwas Pastawasser hinzu. Super einfach und super lecker!

Schritt 6: Das Finale

Gib die Agnolotti in die Pfanne und schwenke sie kurz in der Salbeibutter. Richte die gefüllten Teigtaschen auf einem vorgewärmten Teller an. Noch ein wenig Salbeibutter und etwas geriebenen Parmesan darüber geben und direkt genießen. Semplicemente delizioso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte