

TORTELLONI MIT BIRNENKARAMELL-FÜLLUNG UND PRESCINSÊUA IN WALNUSS-SAUCE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

für die Nudeln

- 500g Mehl Typ 00
- 50g Grießmehl
- 4/5 Eier
- q.s. Salz nach Belieben
- 1 El Olivenöl

für die Füllung

- 6 Birnen der Sorte Abate
- 50g Butter
- 100g Prescinsêua
- 60g Philadelphia
- 1 TL Rohrzucker
- 100g Geriebener Parmesan
- 1 Gehackte Schalotte
- Bei Bedarf das Innere von zwei frischen Brötchen

für das Dressing

- 1 glas Walnuss-Creme
- 100cl Frischer Sahne verdünnt

METHODE

- Den Teig auf herkömmliche Weise mit den angegebenen Zutaten herstellen, 2 Stunden ruhen lassen.
- Für die Füllung die geschälten und in Scheiben geschnittenen Birnen mit der Butter, der Schalotte und dem Rohrzucker in eine Pfanne geben. Ein paar Minuten kochen.
- In eine Schüssel geben und den Prescinsêua und den Philadelphia untermengen.
- Mit dem Parmesan und gegebenenfalls mit etwas Salz abschmecken, verrühren bis eine feste und homogene Masse entsteht. Falls die Mischung zu weich ist, etwas weiches, trockenes Brot zerdrücken und einrühren. Den Teig dünn ausziehen und die Füllung mit einem Spritzbeutel auftragen, mit dem zweiten Teigblatt abdecken und klassische Tortelloni mit etwa 5x5cm Seitenlänge formen. In reichlich Salzwasser kochen. Die Demetra Walnuss-Creme mit der Sahne und eine wenig Kochwasser vermengen.
- Die Tortellini abgießen, anrichten und mit der Demetra Sauce übergießen, mit frischen Walnusssplintern und zart karamellisierten Birnenfächern sowie einigen leicht angerösteten Pinienkernen garnieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



Walnuss-Creme