

Puten-Tortellini mit Zitronen-Estragon-Soße

Nudel-Gerichte » Tortellini

Zutaten (4 Personen)

- » 300g Mehl
- » 4 Ei(er)
- » 1 EL Milch
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Möhre(n)
- » 250g Putenbrust/-brüste
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 1 EL Semmelmehl
- » 2 EL ger. Parmesan
- » 1 EL geh. Petersilie
- » 1 Eigelb
- » 1 Pk. Fix für Sauce Hollandaise
- » 1/2 Bd. Estragon
- » 2 Zitrone(n)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch, 1EL Wasser und Salz zu einem Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln, 30min kühlen.

2. Zwiebel abziehen, hacken. Möhren waschen, schälen und raspeln. Putenbrust abbrausen, trockentupfen, würfeln. Butter erhitzen, die Zwiebel darin andünsten. Möhren, Fleisch zufügen, anbraten. Mit Bröseln, Parmesan, Petersilie, Eigelb vermengen. Salzen und pfeffern.

3. Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In 6cm große Quadrate teilen, je 2TL Füllung darauf setzen. Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen, die Ränder andrücken. Dreiecke jeweils mit der Spitze nach unten um einen Zeigefinger schlingen, Enden zusammendrücken. Mit der freien Hand die Teigspitze umklappen. Tortellini vom Finger ziehen, auf ein bemehltes Tuch legen. In kochendem Salzwasser ca. 10min garen. Abgießen.

4. Soße nach Packungsangabe zubereiten. Estragon abbrausen, Blättchen abzupfen. Hälfte fein hacken, unter die Soße ziehen. Zitronen schälen, in Scheiben teilen. Ohne Fettzugabe anbraten. Tortellini, Soße anrichten. Mit den Zitronen, übrigem Estragon garnieren.

Nährwerte: 1120kcal/E13g/F15g/KH58g pro Portion

angelegt am: 16.01.2005

Rezept-Nr: 1399

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke