Tortellini alla panna

Handgemachte Tortellini mit Rindfleischfüllung. Cremige Sauce. Knuspriger Pancetta. Tortellini alla panna sind ein klassisch italienisches Gericht. Wer kann da schon widerstehen? Erwecke deine innere Nonna oder deinen inneren Nonno und zaubere deinen Liebsten ein authentisches Pastagericht, nachdem sie sich die Finger lecken werden.



Tortellini alla panna | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (48 Stück | 4 Portionen): 200 Gramm Mehl | 100 Gramm Semola-Gries | 3 Eier | 125 Gramm Zwiebel | 150 Gramm Pancetta | 500 Gramm Rinderhack | 2 Esslöffel Olivenöl | 30 Gramm Petersilie | 1 Teelöffel Thymian | Weißer Pfeffer nach Geschmack | 50 Milliliter Weißwein | 150 Gramm Parmesan | 600 Milliliter Sahne | Salz



Tortellini alla panna | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1,5 Stunden): 1. Mehl, Grieß und Eier zu einem elastischen Teig verarbeiten und abgedeckt ruhen lassen. 2. Zwiebel schälen und fein würfeln. 2. Pancetta fein würfeln. 3. Petersilie hacken. 4. Parmesan reiben. 5. Pancetta in einer Pfanne auslassen, knusprig braten, dann herausnehmen. 6. Zwiebeln mit Olivenöl in die Pfanne geben und glasig braten. 7. Hackfleisch hinzugeben und unter Rühren krümelig braten. 8. Fleischmasse in eine Schüssel füllen und mit 50 Gramm Parmesan, Petersilie, Thymian, Pfeffer und einer Prise Salz vermengen. 9. Teig sehr dünn ausrollen (Stufe 7 in der Nudelmaschine). Teig in circa 5 cm breite Quadrate schneiden. Ein leicht feuchtes Handtuch über die Stücke geben, die gerade nicht gefüllt werden. 10. Circa einen Teelöffel Füllung auf den Teig geben, die Quadrate diagonal falten und die Ränder fest zusammenpressen, sodass ein gefülltes Dreieck entsteht (es hilft dies nicht auf der Arbeitsfläche zu tun, sondern wenn man die Teigstücke in der Luft hält und leicht dehnt, bevor man die überlappenden Enden aneinanderpresst). 11. Die zwei seitlichen Dreiecksenden übereinander legen und die obere Spitze vom Dreieck umklappen. 12. Die fertigen Tortellini auf einem gut bemehlten Holzbrett lagern. 13. Sobald alle Tortellini vorbereitet sind, die Tortellini in leicht kochendem Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen, weitere zwei Minuten im Wasser köcheln lassen. 14. In der Zwischenzeit die Sahne und Weißwein in eine Pfanne geben und circa auf die Hälfte reduzieren. 15. Tortellini aus dem Wasser heben und in die Pfanne geben. 16. Gebratenen Pancetta und restlichen Parmesan mit in die Pfanne geben. 17. Tortellini in der Pfanne wenden, bis sie rundum von Sauce umgeben sind, dann servieren.

Jetzt noch mehr Pasta-Rezepte, mehr Rezepte mit Pancetta und weitere italienische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 1.319 Kalorien | 89,5 Gramm Fett | 61,2 Gramm Kohlenhydrate | 58,3 Gramm Eiweiß