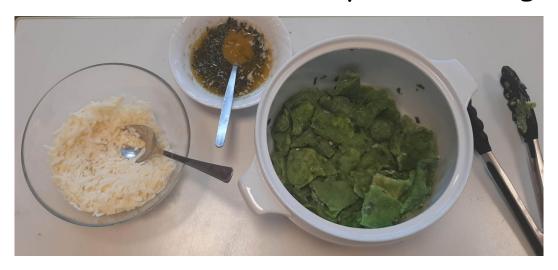
Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung



Zutaten:

Nudelteig:		Füllung:	
400 g	Mehl	300 g	Ricotta
3	Eier	200 g	Schafskäse
1 TL	Salz	150 g	Spinat, frisch
1 EL	Olivenöl	150 g	Parmesan
120 g	Spinat, frisch		Salz
		2	Muskatnuss
		4	Pilze in Scheiben

Zum Servieren:

60 g Butter 18 Blätter Salbei

Parmesan gerieben

Zubereitung:

Den Spinat blanchieren (in kochendes Wasser tauchen), hacken und dann mit den Eiern mischen und mit dem Mehl gut kneten. Den Teig sehr dünn ausrollen und Vierecke 6 x 6 cm schneiden.

Für die Füllung den Spinat auch blanchieren und die Zutaten gut vermischen. In die Vierecke jeweils einen Kleks Füllung geben und dann ein Dreieck klappen und verkleben.

In kochendem Wasser Minuten garen und mit der Butter, Salbei und Parmesan servieren.





Italien