

PASTA
Cappelletti di Pasqua



60 Minuten / Mittel / Pasta

Cappelletti sind traditionelle italienische Teigtaschen, die besonders zu Ostern beliebt sind. Sie stammen aus der Region Emilia-Romagna und haben eine Form, die an kleine Hüte erinnert, was auch ihren Namen erklärt ("cappello" bedeutet auf Italienisch "Hut"). Die Füllung variiert, kann aber Fleisch, Käse oder Gemüse enthalten. Cappelletti werden in Brühe oder Sauce gekocht und mit Parmesan serviert. Sie sind nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein kulturelles Symbol, das an die religiöse Bedeutung von Ostern erinnert. Wir zeigen euch, wie man die Cappelletti ganz einfach zu Hause macht.

ZUTATEN

Für die Füllung:

300g Lammfleisch, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel gehackte frische Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für den Teig:

250g Weizenmehl
2 Eier
Eine Prise Salz

Für die Brühe:

1 Liter Hühnerbrühe
1 Karotte, in Scheiben geschnitten
1 Stange Sellerie, gehackt

1 Zwiebel, gehackt
Salz & Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Für die Füllung in der Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anbraten. Danach das gehackte Lammfleisch hinzugeben und solange anbraten bis es braun und durchgekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren. Die Füllung erstmal zu Seite stellen und abkühlen lassen. Für den Teig wird etwas Mehl auf die Arbeitsfläche gesiebt und in der Mitte eine Vertiefung gemacht. Die Eier und eine Prise Salz in die Vertiefung geben und langsam mit dem Mehl vermischen, bis ein Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche etwa 10 Minuten lang kneten, bis er glatt und elastisch ist. Danach in Klarsichtfolie wickeln und für etwa 30 Minuten ruhen lassen. Als nächstes wird der Teig auf einer bemehlten Oberfläche dünn ausgerollt und in kleine Quadrate geschnitten. Auf jedes dieser Quadrate wird ein Teelöffel der vorbereiteten Lammfüllung gegeben. Die Ränder der Quadrate mit Wasser bestreichen und zu kleinen Kissen formen, indem man die Ecken diagonal zusammenfaltet und festdrückt. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Cappeletti darin für 3-4 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abtropfen lassen und auch zu Seite legen. Jetzt wird die Hühnerbrühe in einem weiteren Topf zum Kochen gebracht. Danach die gehackte Karotte, den Sellerie und die Zwiebeln hinzufügen. Die Brühe köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cappeletti in eine Schüssel geben und mit heißer Brühe übergießen und sofort servieren. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TK Lammkotelett aus dem Rücken geschnitten aus Neuseeland HALAL, Valli Trapanesi DOP Olivenöl extra vergine 250ml IT-BIO-018 von Barbara

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

