

Tilsiter-Tortelloni

Tortelloni

- 30 g Butter
- 2 EL Milch
- 150 g TILSITER ROT,
fein gerieben
- 2 Eigelbe
- wenig Muskat, wenig Pfeffer
- 2 Rollen Fertig-Pastateig
(je 16 x 56 cm)
- 2 EL Mohn
- 1 Eiweiss, verquirlt

Salbeibutter

- 80 g Butter
- 1 EL Salbeiblättchen
- 1 Birne, in Schnitzchen
- 12 Baumnusskerne,
grob gehackt
- 75 g TILSITER ROT,
fein gerieben

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 60 Minuten

Schwierigkeit: anspruchsvoll

1. Tortelloni: Butter schmelzen lassen, Milch begeben. TILSITER und Eigelbe begeben, auf der ausgeschalteten Herdplatte den Käse unter Rühren schmelzen lassen. Masse würzen, auskühlen lassen.
2. 1 Teig entrollen, mit Mohn bestreuen, ein Backpapier darüberlegen. Mohn mit dem Wallholz in den Teig einwallen. Der Teig wird dadurch etwas dünner und grösser. Teig wenden, mit Eiweiss bestreichen. Teig längs dritteln, dann zu Quadraten schneiden.
3. Formen: je ca. $\frac{1}{2}$ TL Käsemasse auf die Mitte jedes Teigstücks geben. Quadrate zu Dreiecken formen, dabei die Kanten gut andrücken. Dreiecke um den Finger wickeln und die Enden gut zusammendrücken. Mit dem restlichen Teig und der restlichen Füllung den Vorgang wiederholen.
4. Tortelloni portionenweise in siedendem Salzwasser 3–4 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
5. Salbeibutter: Butter und Salbei in eine weite Pfanne geben, Butter bei mittlerer Hitze braun werden lassen. Birnenschnitze und Nüsse begeben, kurz ziehen lassen. Tortelloni daruntermischen, heiss werden lassen. TILSITER separat dazu servieren.

Nährwerte pro Portion



Rezept-Video
www.tilsiter.ch/rez12

Tipp: Statt Tortelloni formen,
die Teigstücke als
Dreiecke (Triangoli) servieren.

