

Italienische Rezepte

Cappellacci mit Kürbisfüllung (Cappellacci Alla Ferra ...)

Anzahl: 3 -4 Personen

Gattung: Gefüllt, Italien, Nudeln

350 g Vorbereiteter Nudelteig

500 g Kürbisfleisch
150 g Geriebener Parmesan
2 Eier

FÜR DIE FÜLLUNG

Geriebene Muskatnuß
Salz und Pfeffer aus der
- Mühle

FÜR DIE SAUCE

15 g Getrocknete Pilze
1/2 Karotte
1/2 Selleriestange
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Bund Petersilie
2 Zweige Majoran
50 g Roher Schinken
500 g Reife feste Tomaten (300 g
- Dosentomaten)

3 Essl. Kaltgepreßtes Olivenöl
- (extra vergine)
150 g Kleingeschnittenes mageres
- Schweinefleisch
200 g Kleingeschnittenes mageres
- Rindfleisch
1/2 Glas Rotwein
1 cup Brühe
Salz und Pfeffer aus der
- Mühle

Diese Teigtäschchen sind köstlich gefüllt und in einer reichhaltigen Fleisch- und Gemüsesauce getränkt.

1. Für die Füllung den Kürbis in 2 bis 3 cm dicke Streifen schneiden, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Gas Stufe 3, Umluft 180°C) etwa 30 Minuten backen.
2. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und pürieren. Anschließend in eine Schüssel geben, geriebenen Parmesan, 1 Ei und je eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss zufügen und alles mit einem Holzlöffel gut vermischen.
3. Den Teig zu einer dünnen Platte ausrollen und die Hälfte davon mit dem restlichen verquirlten Ei bepinseln. Die Füllung mit einem Teelöffel in regelmäßigen Abständen auf der bepinselten Hälfte der Teigfläche verteilen. Die zweite Teighälfte darüber legen und mit den Fingerspitzen vorsichtig um die Füllungen herum andrücken. Anschließend die Cappellacci mit einem Teigrädchen ausschneiden.
4. Für die Sauce die getrockneten Pilze in etwas warmem Wasser einweichen. Die Karotte und den Sellerie putzen, die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Das Gemüse waschen, trocken tupfen und fein hacken.
5. Die Petersilie und den Majoran waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Schinken klein schneiden.
6. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, dann abgießen, häuten, entkernen und würfeln.
7. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Schinken darin anbräunen. Zwiebel, Sellerie, Knoblauch sowie die Karotte zugeben und weich dünsten.
8. Die Pilze abgießen, in Scheiben schneiden und mit dem klein geschnittenen Schweine- und Rindfleisch