

## Vegane Tortellini mit Eierschwammerlfüllung

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 4 Portionen

Zutaten:	Einheit
Mehl	150g
Hartweizengries	150g
Wasser (kalt)	150ml
<b>Für die Füllung:</b>	
Zwiebel	1 Stück
Knoblauchzehe	1 Stück
Eierschwammerl	200g
Pflanzliche Butter	2 Esslöffel
Hafermehl/Hafermark	3 Esslöffel
Salz, Pfeffer	
Petersilie (sehr fein gehackt)	3 Esslöffel
Pflanzliche Butter zum ausbacken	2 Esslöffel
Petersilie gehackt	2 Esslöffel
Kräuter und Tomaten zur Garnitur	



Markus Leingruber [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)

- 1) Mehl und Hartweizengries für den Teig in einer Schüssel vermengen und nach und nach das kalte Wasser einarbeiten bis ein formbarer Teig entsteht.
- 2) Den Teig auf die Arbeitsfläche oder Nudelbrett kippen und gut kneten. Im Anschluss in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
- 3) Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Eierschwammerl putzen und säubern und wie die Zwiebel und Knoblauch fein Hacken und alles gemeinsam anschwitzen.
- 4) Die Masse würzen und gut dünsten bis die Schwammerl Ihre Flüssigkeit verloren haben. Zum Auskühlen in eine Schüssel geben.
- 5) Nun zur ausgekühlten Schwammerlmasse die fein gehackte Petersilie sowie das Hafermehl geben. Die Füllung soll eine homogene (nicht cremige) festere Mischung werden. (bei Bedarf noch Hafermark zugeben)
- 6) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder Nudelbrett dünn ausrollen und mit einem Glas ca. 6cm große Kreise ausstecken.
- 7) Ca. 1 gehäufter Teelöffel Fülle zu passenden Kugeln formen und in die Mitte der Teigkreise setzen. Den Rand mit Wasser befeuchten und zu einem Halbkreis zusammenklappen, dabei den Teig fest zusammendrücken. Die Teigenenden übereinanderlegen und den Kreis schließen wobei der „kragen“ schön aufgestellt werden muss. Wiederholen bis der Teig und die Fülle aufgebraucht sind. Es ergeben sich ca. 45 Stück.
- 8) Die Tortellini in einem Topf mit gesalzenem, kochendem Wasser einlegen und bei niedrigerer Temperatur sieden (nicht kochen) und 3-4 Minuten (bis sie an der Oberfläche schwimmen) ziehen lassen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.
- 9) In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Tortellini mit Petersilie durchschwenken. Dann auf einem vorgewärmten Teller anrichten und nach Belieben garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)