

Triangoli mit Mortadella-Füllung

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.
ergibt: ca. 80 Stück

Grüner Ravioliteig

250 g **Mehl**
½ Teelöffel **Salz**

in einer Schüssel mischen

1 ½ dl **Flüssigkeit (2 frische Eier,**
1 Esslöffel Olivenöl und
40g **Blattspinat, roh)**

pürieren, beigegeben, mischen,
ca. 15 Min. zu einem glatten, elastischen
Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und
Streifen aufweist und nicht mehr an den
Händen klebt. Kugel formen, unter heiss
ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur
ca. 30 Min. stehen lassen.

Mortadella-Füllung

150 g **Mortadella**, in Stücken
1 dl **Gemüsebouillon**
½ dl **Rahm**

zusammen im Cutter kurz pürieren,
in eine Schüssel geben

2 ½ Esslöffel **Pistazien**, gehackt

1 ½ Esslöffel **geriebener Parmesan**

beigegeben, mischen

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

würzen

1 **frisches Ei**, verklopft

zum Bestreichen

Formen: Teig halbieren, die Hälfte zugedeckt beiseite legen. Die andere Hälfte auf wenig Mehl ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. Dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, diese mit wenig Mehl bestäuben. Teig in ca. 5 cm grosse Quadrate schneiden. Jeweils nur eine Reihe auf einmal formen. Restlichen Teig mit feuchtem Tuch bedecken. Füllung in haselnussgrossen Portionen auf die Mitte der Quadrate verteilen, Teigränder bestreichen. Teig diagonal über die Füllung legen, sodass Dreiecke entstehen. Ränder zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Triangoli auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Triangoli kochen: portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 6 Min. ziehen lassen, abtropfen.

Salbeibutter

50 g **Butter**

in einer Bratpfanne warm werden lassen

einige kleine **Salbeiblätter**

beigegeben, leicht bräunen, Triangoli
anrichten, Salbeibutter darauf verteilen

Pro Person: 38 g Fett, 19 g Eiweiss, 46 g Kohlenhydrate, 2505 kJ (599 kcal)

