

Zutaten

- Für den Teig:
- 250 g doppelgriffiges Mehl (Typ 00)
- 200 g Erbsen (tiefgekühlt)
- Salz, Pfeffer, Muskat

Vorspeise, Beilage

Gebackenen Erbsentortellini

Entdecken Sie unser Rezept für gebackene Erbsentortellini. Einfach nachzukochen und lecker! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten für den Nudelteig miteinander verkneten.
2. Die Erbsen kurz blanchieren und mit einem Kartoffelstampfer zerstoßen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Nudelteig ausrollen, ausstechen (Durchmesser 6 cm), mit dem Erbsenpüree füllen und zu Tortellini falten.
3. Mit Olivenöl bepinseln und im Ofen bei 210 Grad ca. 7 bis 10 Minuten backen. Alternativ in Pflanzenöl frittieren.