

Rezept

Tortellini in Brühe

Ein Rezept von Tortellini in Brühe, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Mehl	4 Eier (Größe M)
Salz	250 g Schweinelende oder -filet
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	100 g Mortadella
50 g roh geräucherter Schinken	50 g frisch geriebener Parmesan
1 Ei (Größe M)	frisch geriebene Muskatnuss
Mehl zum Arbeiten	runde Ausstechform (5 cm Ø)
1,5 l Fleischbrühe (Instant)	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Eier und 1 TL Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur so lange ruhen lassen, bis die Füllung fertig ist.
2. Für die Füllung das Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen, die Fleischwürfel darin bei starker bis mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Das Fleisch salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
3. Die Mortadella und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Beides mit dem Schweinefleisch in der Küchenmaschine oder im Blitzhacker fein zerkleinern. Den Parmesan und das Ei untermischen und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Den Nudelteig in vier Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit der Ausstechform oder einem kleinen Glas Kreise von ca. 5 cm Ø ausstechen. Auf jeden Teigkreis 1/2 TL Füllung geben, die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und die Teigränder zusammendrücken. Die beiden Seiten der Halbmonde leicht nach außen ziehen und über dem Zeigefinger nach hinten klappen. Die Enden zusammendrücken.
5. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Tortellini darin in ca. 3 Min. bissfest garen. Gleichzeitig die Brühe heiß werden lassen. Die Tortellini mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in vorgewärmte Teller geben. Die Brühe darüberschöpfen und Parmesan nach Belieben darüberstreuen. Sofort servieren.