

Gefüllte Pasta Fagottini in Salbei-Walnussbutter

Pastateig:

400 Semola (Nudelgrieß)	100 Pizzamehl	1 g Salz
4 Eigelb	1 Vollei	2 EL Milch

Füllung:

750 g Quark	200 g Bergkäse	100 g Baby-Spinatblätter
Salz, weißer Pfeffer	1 Eigelb	1 EL Olivenöl

Salbei-Walnussbutter:

125 g Butter	100 g unbehand. Walnusskerne	4-8 Blätter Salbei
Nudelwasser		

Pastateig:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Nach und nach etwas Flüssigkeit hinzugeben, dass es einen sehr harten und kompakten Teig ergibt. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals 5-10 Minuten nachkneten. Der Nudelteig muss eine kompakte Konsistenz haben und darf nicht bröseln.

In Folie einschlagen und mindestens 30 Min. beiseite stellen.

Füllung:

Den Quark in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit kräftig rauspressen. Das Küchentuch oben zubinden und diese Kugel vier Stunden austropfen lassen. Dafür eine Schüssel drunterstellen. Am Ende nochmal pressen, dann den Quark in eine Schüssel geben.

Den Bergkäse reiben und mit einem Schneebesen oder Gummispachtel unter den Quark mischen. Den Babyspinat grob hacken und ebenfalls unterheben, mit weißen Pfeffer abschmecken. (Salzig wird die Pasta durch das Kochwasser und den Bergkäse.) Den Nudelteig mit der Nudelwalzmaschine sehr dünn (1 mm und 10 cm) breitwalzen.

Den Eidotter mit einigen Tropfen Wasser vermischen und die Teigbahnen damit bestreichen. Auf eine Teighälfte die jeweilige Füllung in kleinen Tupfen im Abstand von ca.

2 cm aufsetzen. Die andere Hälfte darüber schlagen, um die Füllung blasenfrei **anzudrücken**. **Mit einem Teigroller voneinander trennen und auf Semola lagern. Wichtig:**

Den Nudelteig immer auf Semola lagern, nie Mehl dafür benutzen.

Die Fagottini vorsichtig in salziges, kochendes Wasser geben (mit einem Schuss Olivenöl) und kochen lassen, bis sie oben schwimmen. Dann herausnehmen. Das Nudelkochwasser aufbewahren.

Salbei-Walnussbutter:

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen. Die Salbeiblätter fein aufschneiden und hinzugeben. Dann die Walnüsse, etwas Nudelwasser und darin die Fagottini schwenken.

Frank Buchholz am 19. August 2024