

# Agnolotti mit Fleisch-Spinat-Füllung

## Für 4 Personen

<b>Für den Pastateig:</b>	4 Eier	400 g Weizenmehl (405)
1 TL Olivenöl	1 Prise Salz	
<b>Für die Füllung:</b>	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
300 g Schweineschulter	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2 Zweige Thymian	150 ml Weißwein	200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	100 g Risotto-Reis	80 g Blattspinat
1 Ei		
<b>Zusätzlich:</b>	Weizenmehl (405)	1 Eigelb
3 Stängel Salbei	3 EL Butter	50 g Parmesan

Für den Nudelteig Eier, Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Schalotten und Knoblauch abziehen; Schalotten fein schneiden, den Knoblauch halbieren.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin rund herum anbraten.

Thymianzweige abrausen, trocken schütteln und direkt zugeben.

Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und etwa die Hälfte der Gemüsebrühe zugeben. Mit geschlossenem Deckel das Fleisch ca. 20 Minuten sacht köcheln lassen, dann das Lorbeerblatt zugeben. Wenn zu wenig Flüssigkeit im Topf ist, dann immer wieder etwas Brühe zugeben. Alles nochmals weitere 30 Minuten zugedeckt schmoren, bis das Fleisch weich ist.

In der Zwischenzeit den Reis in reichlich Salzwasser ca. 25-30 Minuten weichkochen, anschließend abschütten.

Spinat putzen, waschen. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Parmesan grob reiben.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, das Lorbeerblatt und die Thymianzweige entfernen und den Topf vom Herd ziehen. Gekochten Reis, blanchierten Spinat, Parmesan und Ei zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig portionsweise mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche zu langen Bahnen ausrollen.

Die untere Hälfte der Teigbahnen mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit einem Löffel oder Spritzbeutel jeweils einen Klecks der Fleisch-Masse auf der unteren Hälfte gleichmäßig platzieren, zwischen der Füllung jeweils 2 cm Abstand lassen. Dann die obere Teighälfte darüber klappen und Zwischenräume mit den Fingern gut fest drücken, damit es keine Lufteinschlüsse gibt. Anschließend mit dem Teigrädchen die Teigtaschen (Agnolotti) schneiden.

Salbei abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Agnolotti in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen.

In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne Butter schmelzen und den Salbei zugeben.

Die gekochten Agnolotti mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und direkt kurz in der Salbeibutter schwenken.

Dann auf Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Antonina Müller am 15. August 2022