Gefüllte Pasta

Gefüllte Pasta

Ich habe mich das erste Mal an gefüllter Pasta versucht. Das Ergebnis war allerdings mäßig und allein schon fotografisch nicht sehr ansprechend. Bevor hier aber wieder jemand schreibt, in meinem Essen (bzw. den Fotos) wäre eine Bombe explodiert, will ich darauf hinweisen – da ich im Impressum meines Blogs schreibe, dass ich „auch bei Rezepten, die gut klangen, aber nicht das lieferten, was sie versprachen, […] mich nicht (scheue), sie hier zu publizieren“ –, dass ich hier auch meine ersten Schritte in dieser Richtung veröffentliche. Man beginnt schließlich mit allem zum ersten Mal und lernt dann bei weiteren Versuchen hoffentlich hinzu.

Mein türkischer Lebensmittelhändler hatte Teigplatten in seinem Kühlschrank. Sie heißen auf türkisch „Sac Yufka – Dörtgen“, was auf Deutsch so viel wie „viereckige Backblech-Teigplatten“ bedeutet. Französisch heißt das „Pâte carré“ – „Teigquadrat“. Als ich mir die Zutaten zu diesem Teig anschaute, stand da auf der Packung: Mehl, Wasser, Salz,

Speisestärke. Okay, in selbstgemachten Nudelteig gibt man zwar meistens auch ein Ei, aber so sehr differiert dieser türkische Teig nicht davon. Traditionell wird er jedoch gern für Börek verwendet, ist vergleichsweise zu einem Nudelteig sehr dünn und anscheinend etwas vorgegart oder -gebraten, weil er einige deutliche braune Brandspuren aufweist. Aber er schien sich von den Zutaten auch für gefüllte Pasta verwenden zu lassen – dachte ich mir zumindest.

Die Füllmasse zuzubereiten war noch am einfachsten, und sie war auch sehr schmackhaft. Die gefüllte Pasta entsprach aber weder gefüllten Ravioli, Tortelloni oder Tortellini. Sie hatte eher ein „eigenes“ Format und Aussehen. Und vom Geschmack her erinnerte die gefüllte Pasta, nachdem ich sie noch mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und frisch geschnittenem Salbei aufgemöbelt hatte, doch eher an chinesische Wantan. Beim nächsten Mal werde ich vielleicht doch eher eigene Nudelteigplatten mit meiner Nudelteigmaschine zubereiten und füllen.

Zutaten (für 1 Person):

- 10 viereckige Teigplatten à 10 x 10 cm
- 1 Ei

Zutaten für die Füllung:

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- viele Zweige frischer Majoran
- viele Zweige frische Petersilie
- vier Blätter frischer Salbei
- viele Blätter frisches Basilikum

- ½ Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Lauchzwiebel
- 2 Scheiben Fetakäse
- 1 Champignon
- 1 getrocknete, thailändische, rote Chilischote

- 125 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Schuss trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 10 Min.

Alle Kräuter kleinwiegen und in eine Schüssel geben. Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Ebenso den Champignon, den Feta und die Chilischote kleinschneiden und hinzugeben. Das Tomatenmark hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Das Hackfleisch in einer kleinen Pfanne in Butter anbraten. Herausnehmen und die Gemüse-Kräuter-Feta-Mischung in der Pfanne anbraten, bis der Käse verlaufen ist. Mit etwas Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit dem Hackfleisch in einer größeren Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und verquirlen. Jeweils einen kleinen Teelöffel der Füllung in die Mitte der quadratischen Teigplatten geben und zwei aneinanderliegende Ränder mit dem verquirlten Ei einstreichen. Dann die Ecke mit den nicht eingestrichenen Rändern spitz über die Füllung stülpen und mit den mit Ei eingestrichenen Rändern verkleben, indem man dort den Nudelteig auch richtig fest andrückt und kurz festhält. Man stellt damit sozusagen ein gefülltes Dreieck her. Auf diese Weise alle Teigplatten füllen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, die gefüllte Pasta vorsichtig in das nur noch siedende Wasser legen und 5 Minuten darin garen. Dann vorsichtig in einen tiefen Nudeltellern herausheben und mit etwas Olivenöl, Salz,

Pfeffer und frisch geschnittenem Salbei würzen.