



Fagottini mit Schinkenfüllung an Lauchrahmsauce (Ravioli)

Ein Fagottini ist zu deutsch ein Beutelchen, im italienischen wird der Begriff auch für ein Geldsäckchen verwendet. Fagottini sind wie Ravioli, aber anders gefaltet. Was auf den ersten Blick kompliziert aussieht ist bei der Zubereitung eher einfach. Die Füllung wird auf ein Teigquadrat gegeben, danach werden die Ecken über die Füllung geklappt und die Nähte mit den Fingern festgedrückt. In diesen "Säckchen" lässt sich im Verhältnis zum Teig relativ viel Füllung verstauen und sie sehen irgendwie witzig aus.

Füllen kann man sie ganz nach Belieben, ich habe den Rest eines gekochten Rollschinklis hineingepackt, natürlich fein gehackt und mit etwas Quark vermischt. Die Füllung muss nicht gewürzt werden, das Rollschinkli ist bereits gewürzt und von kräftigen Geschmack. Zur Füllung aus geräuchtem Schinken passt Lauch vorzüglich, dieser findet sich in einer schlanken Rahmsauce (mit Bouillon), auf der die Fagottini angerichtet werden.

Zutaten (2 Portionen)

Pastateig von da (1/2 Rezept).

<i>Tipp: Menge für ein ganzes Rezept zubereiten, das geht besser von der Hand und den Rest des Teiges zu Nudeln verarbeiten.</i>

100g	gekochtes Rollschinkli
2El	Quark halbfett
12cm	Lauch
	vor allem vom grünen Teil
2dl	Bouillon
1dl	Vollrahm
	schwarzer Pfeffer
	Muskatnuss
	Bratbutter

Zubereitung

Rollschinken in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Wiegenmesser weiter zerkleinern. Mit Quark vermischen und bereitstellen.

Pastateig mit der Maschine bis zur zweiddünnsten Stufe auswalzen. Die Teigbahn sollte ca. 15cm breit sein. Teig in 7,5x7,5cm grosse Quadrate schneiden. Mit zwei Kaffeelöffeln knapp baumnussgrosse Kugel aus der Schinkenmasse abstechen und in die Mitte der Teigquadrate geben. Die Ecken über die Füllung klappen und die Nähte mit den Finger zusammendrücken (siehe Bilder).

Lauchrahmsauce:

Lauch in 4cm lange Stücke schneiden und längs halbieren. Danach wiederum längs in ca. 3-4mm breite Streifen schneiden.

Lauch in etwas Bratbutter leicht andünsten, Bouillon zugliessen und ca 15 Minuten köcheln lassen. Rahm zugliessen und mit Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken. Eventuell etwas nachsalzen. Lauchrahmsauce ca. 3-4 Minuten leicht köcheln lassen.

Fagottini in reichlich leicht kochendes, gesalzenes Wasser geben und ca. 5 Minuten knapp am Siedepunkt ziehen lassen.

Lauchrahmsauce auf Tellern zu einem Spiegel anrichten, die Fagottini mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und auf die Sauce legen.

Wenig schwarzer Pfeffer über die angerichteten Fagottini mahlen.





Die Füllung mit Schinken und Quark





