



## Berlingots mit Kartoffel-Ricottafüllung an Salbeibutter

Berlingots sind tetraederförmige Teigtaschen (Ravioli) und entstammen der französischen Küche. In dieser Form lässt sich relativ viel Füllung in wenig Teig einpacken. Sie sind auch eher einfach zu formen und sehen irgendwie witzig aus. Sie können natürlich mit verschiedensten Zutaten gefüllt werden. In diesem Rezept ist es eine einfache, aber charmante Variante: Kartoffel und Ricotta, gut gewürzt mit Pfeffer und Muskatnuss. Die Füllung lässt sich mit einem guten, mürben Ricotta sehr gut verarbeiten und schmeckt auch ausgezeichnet.

Mit Kartoffeln gefüllte Teigtaschen haben in vielen Regionen Tradition: Z.B. auf Sardinien sind es die "Culurgionis d'Ogliastra", die sogar eine geschützte Herkunftsbezeichnung tragen. In Russland kennt man ein ähnliches Rezept namens "Vareniki".

### Zutaten (2 Portionen)

Pastateig 1/2 Rezept von da  
100g festkochende Kartoffeln (Charlotte)  
100g Ricotta  
5-6 Salbeiblätter  
20g Tafelbutter (Füllung)  
40g Tafelbutter (Salbeibutter)  
1cm Peperoncino (nach Belieben)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gut weichkochen. Möglichst heiss schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ausdampfen und erkalten lassen. Ricotta dazubröseln, Butter in kleinen Stücken zugeben, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut verkneten. Nochmals mit Pfeffer, Muskatnuss und eventuell Salz nachwürzen.

Pastateig mit der Pastawalze auf die zweitdünnste Stufe auswallen. Füllung zu Kugeln, etwas grösser als eine Haselnuss, formen und in Abständen von ca. 2cm auf den Teig legen. Freie Teigflächen zwischen den Kugeln mit wenig Wasser einpinseln. Teig längsseitig über die Füllung rollen bis er sich auf ca. 1cm Breite überlappt. Überschüssiger Teig wegschneiden. Teig zwischen den Wölbungen mit einem Messerrücken flach drücken und durchschneiden. Nach jedem Schnitt Teigrolle um 90° drehen, damit die Nähte um 90° verdeckt zueinander zu liegen kommen.

Fotos dazu finden sich auch im Rezept Berlingots mit Fleischfüllung

Salbeiblätter von der dicken Mittelrippe befreien und in schmale Streifen schneiden. Butter in einem Pfännchen schmelzen, er sollte nur leicht schäumen, Salbei zugeben. Peperonco entkernen und in feine Streifen schneiden und zugeben. Ca. 10 Minuten leicht blubbernd ziehen lassen.

Berlingots in reichlich, ganz leicht kochendem, Salzwasser ca. 6-8 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Salbeibutter beträufeln.





*Kartoffelfüllung*



*Kartoffelfüllung verknetet*





