



Rote Triangoli aus Umbrien in Salbei Butter, aber hausgemacht

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lecker durch die Einfachheit, fleischlos, leicht und ausgefallen,

Zutaten

- Für den Pasta Teig:
- 300 g Mehl, gesiebt
- 3 - 4 Eier
- Salz
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 kleine, frische, rote Beetknollen
- 1 kleines Bund frischen Salbei
- 40 g Butter
- 2 El kalt gepresstes Olivenoel
- 50 g Peccorino oder Parmesan am Stück, grob gehobelt oder in Spänen
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 1/ frische Fenchelknolle, klein gewürfelt
- 100 g schwarze,kernlose Oliven, klein gewürfelt
- 2 vollreife Fleischtomaten, klein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, klein gewürfelt
- 2 Schalotten, klein gewürfelt
- 3-4 Sardellenfilets, klein gewürfelt
- 1/2 El frischen Thymian, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den geputzten Fenchel, die schwarzen Oliven, die abgezogenen und entkernten Tomaten, sowie die Sardellen in kleine Würfel schneiden. Fein gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Fenchel und die Oliven dazu geben.

Schritt3

Alles zusammen 2 - 4 min. köcheln lassen, dann die Tomaten dazu geben, weitere 15 min. reduzieren lassen. Die Sardellen und Thymian zufügen, nachschmecken, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Die rote Bete für die Pasta:

Schritt5

Zunächst die rote Bete ca. 60 min. in Salzwasser weich kochen, kalt abschrecken. Nunmehr lässt sie sich recht leicht pellen / schälen und in einem Mixer, oder mit dem " Zauberstab " pürieren.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Schritt7

Der Teig

Schritt8

Das Mehl und Salz mischen, die Eier verquirlen.

Schritt9

Zusammen mit der pürierten roten Bete und dem Öl zum Mehl geben und gründlich zu einem glatten, elastischen Teig kneten, 30 min bei Zimmertemperatur in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Schritt10

Danach den Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. In Quadraten von 11 x 11 cm schneiden, auf dem man je einen Löffel Füllung geben.

Schritt11

Die Ränder etwas mit Eiigelb, mit Wasser verklappert, bestreichen und diagonale überklappen, gut zusammendrücken.

Schritt12

In Salzwasser 6 - 8 min. „al dente “ abkochen.

Schritt13

Reichlich Butter mit gehackten Salbei Blätter Streifen auslassen und die fertigen „Triangoli “ direkt

aus dem Kochwasser dazu geben.

Schritt14

(Ev. auch noch etwas von dem Kochwasser hinzu fügen)

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

2 - 4 Stück pro Person im Suppenteller mit reichlich Salbei Butter anrichten und frisch gehobelten oder griesenen Peccorino oder Parmesan darüber geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** pasta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-triangoli-aus-umbrien-in-salbei-butter-aber-hausgemacht/>