

# *Schweizer* **LandLiebeTV** *Rezept*

## *Schlorzi-Cappelletti mit Toggenburger Mostbröckli*

### **Pastateig**

- 450g Mehl • 1 TL Salz • 3 Eier • 4 Eigelb • 40g Olivenöl
- 15g Wasser • 1 EL Hartweizendunst / Griess

Alle Zutaten mischen und gut kneten. Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für min. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Teig in Stücke schneiden, dünn auswallen und wieder zusammenfalten. Diesen Prozess ein bis zwei Mal wiederholen. Teig bis zur kleinsten Stufe auswallen, auf eine Arbeitsfläche etwas Hartweizendunst streuen und den Teig darauflegen.

### **Füllung**

- 4 EL Ricotta • 1 EL Schlorzimasse oder Birnenweggenfüllung • ½ Birne gerieben mit Rösti-Raffel • 1 Handvoll Baumnüsse geröstet • 1 Scheibe Weissbrot trocken fein gerieben • ½ Zitrone, Abrieb • Salz & Pfeffer • 1 Ei

Alle Zutaten mischen und in einen Spritzsack abfüllen, Cappelletti mit der Masse füllen und mit etwas Ei bepinseln. Zu einem Halbmond zusammenklappen und vorsichtig zudrücken. In siedendem Salzwasser garen.

### **Sauce**

- 1 EL Butter • 1 dl Hühnerbouillon • 1 dl Rahm • Salz & Pfeffer

Alle Zutaten in einem flachen Topf oder einer Bratpfanne aufkochen und etwas eindicken lassen. Cappelletti direkt nach dem Garen in der Sauce schwenken und servieren.

### **Garnitur**

- 100g Toggenburger Mostbröckli • 100g Caprinello-Käse (Alternative: Sbrinz)

Tipp: Eine Birne schälen und mit etwas Zitronensaft bestreichen, in eine Frischhaltefolie einpacken und tiefgefrieren. Mit einer feinen Reibe über das fertige Gericht reiben und servieren.