



Spoja lorda in brodo - Mit Käse gefüllte Teigplätzchen in Bouillon

Im Dialekt der Emilia Romagna bedeutet Spoja lorda soviel wie schmutziger Teig. Es sind kleine gezackte, mit einer dünnen Käseschicht gefüllte Quadretti. Der Name kommt vielleicht daher, weil der mit der Käsemasse bestrichene Teig so ein wenig wie verschmutzt aussieht, vielleicht auch weil es ein gutes Rezept ist, um Teigreste zu verwerten. Es ist ein einfaches Rezept, das bei einem eher weichen Teig auch ohne Pastawalze zu machen ist. Damit man etwas von der dünnen Füllung schmeckt ist ein nicht zu harter, dafür ein sehr würziger und rezenter Käse empfehlenswert. Traditionell werden die Spoja lorda in einer Bouillon serviert. Dabei dürfen, oder sollten, die Teigplätzchen auch aufplatzen, damit sich etwas vom Käse mit der Bouillon vermischt. Sie schmecken auch in einem Linsengrüt oder mit einem feinen Ragoût vorzüglich.

Zutaten (2 Teller)

150g	frischer Pastateig
30g	rezenter Geisskäse
1-2El	Sauerrahm
2-3El	Erbsen
6dl	Gemüsebouillon
	Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Käse fein raffeln. Sauerrahm nach und nach zugeben und jeweils mit einer Gabel gut vermischen bis eine gerade so streichfähige Masse entsteht. Mit Muskatnuss und etwas Pfeffer abschmecken.

Eine Arbeitsfläche mit Hartweizengriess bestreuen. Den Teig mit dem Wallholz dünn auswallen. Sobald der Teig dünn ist, mit den flachen Händen etwas ausziehen. Der ausgewallte Teig sollte möglichst rechteckig sein.

Die Hälfte des Teiges dünn mit der Käsemasse bestreichen. Den freien Teil des Teiges über die Füllung legen, darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Mit dem Wallholz ohne Druck ein paar Mal darüber rollen.

Mit einem Massstab ein Gittermuster mit einer Maschenweite von 1-2cm in den Teig eindrücken (Nicht zu stark). Damit halten die Plätzchen besser zusammen und die Rillen sind eine gute Führungshilfe beim Schneiden des Teiges. Mit einem gewellten Teigrad den Rillen entlang Quadrate ausschneiden.

Spoja lorda etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Bouillon aufkochen, Erbsen zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Spoja lorda in ein feinmaschiges Sieb geben und leicht rütteln, damit überschüssiges Griess abfällt, in die Bouillon geben und 4-5 Minuten leicht köcheln lassen.







