

Sören Anders
Spinat-Ricotta-Tortellini mit
Tomatensauce

Freitag, 13. April 2018

Rezept für 4 Personen

Dauer: über 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Italienische Küche, vegetarisch

Zutaten:

Für die Tortellini:

250 g	Hartweizenmehl (aus dem ital. Lebensmittelgeschäft)
150 g	Weizenmehl, Type 405
etwas	Salz
2	Eier
4-5	Eigelb
100 g	Blattspinat
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Parmesan
200 g	Ricotta



Für die Tomatensauce:

30 g	getrocknete Tomaten
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
600 g	reife Tomaten
3 EL	Olivenöl
1 TL	brauner Zucker
2 EL	Pinienkerne
2 Zweige	Basilikum
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, 2 Eiern und 3–4 Eigelben einen glatten Nudelteig kneten, evtl. noch 2-3 EL Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Sugo die getrockneten Tomaten ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
3. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.
4. Die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, den Stielansatz entfernen und die Kerne austreichen. Fruchtfleisch würfeln.
5. Eingeweichte getrocknete Tomaten abtropfen und fein hacken.
6. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Getrocknete Tomaten und Tomatenwürfel zugeben und ca. 20 Minuten köcheln.
7. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
Für die Füllung Spinat waschen, trocken schütteln und grob schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden.
8. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat aus der Pfanne nehmen und ausdrücken.
9. Parmesan fein reiben.

10. Spinat zum Ricotta geben und vermengen. Übriges Eigelb und Parmesan unterrühren und abschmecken.
11. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in acht Zentimeter lange Quadrate schneiden.
12. Auf jedes Teigquadrat 1 TL Füllung geben. Das Teigstück diagonal übereinander schlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Die Teigränder gut zusammendrücken. Das Dreieck auf den Zeigefinger legen, so dass die Spitze Richtung Handwurzelknochen zeigt. Die beiden Enden um den Zeigefinger wickeln und übereinander schlagen, so dass eine Art Bischofsmütze entsteht. Die Spitze nach außen in Richtung Fingerspitze biegen. Der Daumen drückt dabei gleichzeitig noch beide Enden zusammen.
13. Die Tortellini in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen.
14. Für den Sugo Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Pinienkerne unter die Tomatensauce mischen, Salz und Pfeffer abschmecken und Basilikum untermischen.
15. Tortellini mit dem Sugo anrichten und servieren.

Pro Portion: 917 kcal / 3842 kJ
117 g Kohlenhydrate; 37 g Eiweiß; 34 g Fett