

Rote-Bete-Tortellini mit Mohn-Butter

Für 2 Personen

150 g Rote-Bete, vorgekocht	150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß
50 g Blaumohn	4 Eier	75 g Ricotta
25 g Mascarpone	100 g Butter	1 EL Pflanzenöl
100 ml Geflügelfond	Himbeeressig	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die gekochte Rote Bete fein mixen und durch ein Sieb passieren. Anschließend den Ricotta und die Mascarpone hinzugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Himbeeressig abschmecken. Das Mehl, den Hartweizengrieß, einen Teelöffel Salz, drei Eier, und das Pflanzenöl miteinander verkneten. Anschließend zwei Teigrollen dünn ausrollen und mit der Rote-Bete-Füllung in zwei Zentimeter Abständen auf den Teig geben. Anschließend das übrige Ei trennen und die Teigränder mit dem Eigelb bestreichen. Die zweite Teigrolle über die Füllung geben und fest andrücken und zu Tortellini formen. Anschließend einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Nudeln darin ziehen lassen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Blaumohn hinzugeben und leicht anschwitzen. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und reduzieren lassen. Abschließend die Nudeln in der Mohnbutter schwenken. Die Rote Bete-Tortellini mit Mohnbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Laschkowski am 27. September 2010