

Tortellini, Käse-Feigen-Füllung, Rosmarin-Honig-Butter

Für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Füllung:

4 frische Feigen	100 g Ricotta	100 g Ziegenfrischkäse
2 Stängel glatte Petersilie	2-3 Stängel Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Butter:

125 g Butter	100 ml klarer Honig	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Scheiben Prosciutto	Rucola	Parmesan
-----------------------	--------	----------

Für den Pasta-Teig:

Den Grieß zusammen mit Mehl, 150 ml Wasser, Olivenöl und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht mehr klebt. Teig zu einer Kugel formen und kurz ruhen lassen.

Teig dann möglichst dünn ausrollen und mit einem Glas o.ä. kleine Kreise von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen.

$\frac{1}{2}$ TL der Füllung (siehe unten) in die Mitte des Kreises geben.

Den Rand des Teiges mit etwas Wasser anfeuchten und umklappen. Nun die beiden Enden des Halbkreises zur typischen Tortellini-Form zusammenfügen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Tortellini darin für etwa 5 Minuten garen.

Für die Füllung:

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Feigen waschen und trockentupfen. Feigen klein schneiden. Ricotta, Ziegenfrischkäse und Feigen mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Schnittlauch unterheben.

Wichtig bei Tortellini: Die Füllung darf nicht zu flüssig sein, denn sonst weicht der Nudelteig auf.

Für die Butter:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, hacken und etwas für die Garnitur aufbewahren. Den Boden einer Pfanne mit Wasser bedecken. Butter, Honig, Salz, Pfeffer und 3 EL gehackten Rosmarin dazugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und am Ende so lange köcheln lassen, bis der Honig karamellisiert.

Für die Garnitur:

Rucola waschen und trockentupfen. Parmesan raspeln. Auf einem Teller etwas Rucola verteilen und nun die Tortellini mit der Sauce darauf anrichten. Gericht mit etwas Rosmarin, Parmesan und Schinken garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nico Roszykiewicz am 10. Februar 2021