

# Tortellini mit Käse-Füllung und cremiger Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

280 g Hartweizengrieß                      2 Eier    2 EL Olivenöl  
Salz

### Für die Käsefüllung:

50 g Parmesan                                      100 g Ricotta                                      100 g milder Gorgonzola  
1 Ei    Pfeffer

### Für die Tomatensauce:

250 ml passierte Tomaten                      2 Knoblauchzehen                              100 ml Sahne  
 $\frac{1}{2}$  TL getrockneter Oregano                       $\frac{1}{2}$  TL getrockneter Thymian                       $\frac{1}{2}$  TL getrockneter Rosmarin  
 $\frac{1}{2}$  TL getrockneter Basilikum                      Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

20 g Parmesan

### Für den Nudelteig:

Aus Hartweizengrieß, Eiern, 2 Esslöffeln Wasser, Olivenöl und Salz einen glatten Teig herstellen. Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann mithilfe einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen. In 6x6 cm große Quadrate schneiden.

### Für die Käsefüllung:

Parmesan reiben und zusammen mit Ricotta, Gorgonzola und dem Ei zu einer glatten Masse verrühren, mit Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung: Etwa 1 Teelöffel der Käsemasse auf die zugeschnittenen Teigquadrate geben und zu Tortellini formen. In gesalzenem, siedendem Wasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

### Für die Tomatensauce:

Tomaten mit Sahne mischen und zum Köcheln bringen. Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Rosmarin und Basilikum abschmecken und für 5 Minuten leicht köcheln lassen.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über das Gericht streuen.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Britta Gall am 04. April 2022