

Steinpilz-Tortellini mit Thymian-Butter

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	75 g Mehl	125 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	Nudelgrieß
Salz		

Für die Füllung:

150 g getrock. Steinpilze	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	125 g Ricotta	20 g Parmesan
1 Zweig glatte Petersilie	1 TL getrock. Steinpilzpulver	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Thymian-Butter:

30 g Butter	2 Zweige Thymian	Salz
-------------	------------------	------

Für die Garnitur:

1 Belper-Knolle	1 Thymianzweig	1 Zitrone
-----------------	----------------	-----------

Für den Teig:

Die Eier aufschlagen und mit Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl und Salz zu einem Teig kneten und ruhen lassen.

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Steinpilze in Wasser einlegen und anschließend klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Steinpilze und Petersilie zur Schalotten-Knoblauch-Mischung geben.

Zitronenschale reiben. Hälfte des Abriebs für Garnitur beiseitestellen.

Parmesan fein reiben. Pfanneninhalte entnehmen und mit Ricotta, Parmesan, Steinpilzpulver und Abrieb einer halben Zitrone vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelgrieß auf eine Arbeitsfläche streuen, Teig ausrollen und Tortellini rund ausstechen. Füllung mittig auf den Teig geben, verschließen und Ränder andrücken. In Salzwasser ca. 4 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Thymian-Butter:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne aufschäumen, mit Thymian vermengen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Belper-Knolle hobeln. Zitronenschale reiben.

Tortellini in tiefen Tellern anrichten und Thymian-Butter daneben geben.

Mit Thymian, Zitronenzesten und Belper Knolle garniert servieren.

Sabine Tröster am 10. August 2022