

Tortellini, Spinat-Ricotta-Füllung und Zitronenbutter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	125 g Semola	75 g Weizenmehl, Type 00
Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

100 g junger Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Ricotta	30 g Parmesan
Muskatnuss	1 Prise Cayennepfeffer	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Ofentomaten:

150 g Cherrytomaten	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	3 EL Olivenöl	

Für die Fertigstellung:

1 Ei	Semola	Salz
------	--------	------

Für die Pinienkerne:

25 g Pinienkerne

Für die Zitronenbutter:

150 g Butter	1 Zitrone, Saft, Abrieb	Salz, Pfeffer
--------------	-------------------------	---------------

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Eine Pfanne mit Olivenöl leicht erhitzen.

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in die Pfanne geben.

Knoblauch abziehen, mit dem Messer andrücken und in feine Stifte schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne glasig andünsten.

Nach ca. 2 Minuten den gewaschenen Spinat hinzugeben und kurz zusammenfallen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

Spinatmasse in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Im Anschluss die Masse in einen Multizerkleinerer geben und Ricotta und Parmesan dazugeben. Einmal durchmixen. Gewürze hinzugeben, umrühren und abschmecken. Ggfs. nachwürzen und erneut mixen. Zum Abschluss den Zitronenabrieb unterrühren. Masse kurz im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Ofentomaten:

Tomaten waschen und von der Rispe entfernen. In eine feuerfeste Schale geben und mit Olivenöl beträufeln. Thymian und Rosmarin dazugeben. Knoblauch abziehen, mit dem Messer andrücken und in feine Stifte schneiden. Ebenso zu den Tomaten in die Schale geben.

Schale bei 180 Grad Umluft für ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Nach 10 Minuten kontrollieren und das angesammelte Öl mit einem Pinsel oder Löffel nochmals über die Tomaten gießen. Aus dem Backofen holen und zum Anrichten bereitstellen.

Für die Fertigstellung:

Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Nudelteig mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Mit Hilfe einer Nudelmaschine dünner ausrollen, zwischendurch immer wieder mit Grieß bestäuben. Teig zunächst auf größter Stufe durchlassen und im Anschluss die Nudelmaschine jedes Mal eine Stufe enger stellen, bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist (6-7). Nudelteig auf die Arbeitsfläche

legen und mit einem runden Ausstecher oder Glas in mehrere Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen.

Ei trennen, Eiweiß leicht schlagen und die Ränder der ausgestochenen Teig-Kreise mit Eiweiß bestreichen. Jeweils $\frac{1}{2}$ TL Spinatfüllung in die Mitte der Kreise gebe. Teigkreis umklappen und kleine Halbmonde formen. Dabei die Luft rausdrücken. Die zwei Enden des Halbmonds vorne zusammenführen und verschließen.

Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze leicht reduzieren, die Tortellini hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Für die Pinienkerne:

Nachdem die Ofentomaten 10 Minuten im Ofen waren, die Pinienkerne auf einem Backpapier dazugeben und für die übrigen 10 Minuten im Ofen anrösten, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und zum Garnieren beiseitestellen.

Für die Zitronenbutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Salz, Pfeffer und den Zitronensaft hinzugeben.

Die gekochten Tortellini mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und in die Pfanne mit der Butter geben. Kurz in der Butter schwenken.

Danach den Zitronenabrieb dazugeben und erneut durchschwenken. Je nach Bedarf nachwürzen.

Kathrin Hormann am 18. März 2024