

Auberginen-Tortellini auf Parmigiana di melanzane

Für zwei Personen

Für die Tortellini:

100 g Hartweizengrieß 100 g Weizenmehl Mehl
1 EL Olivenöl 2 Prisen Salz

Für die Auberginen:

1 große Aubergine $\frac{1}{2}$ TL Tomatenflocken $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Zwiebelgranulat $\frac{1}{2}$ TL gerebelter Rosmarin $\frac{1}{2}$ TL Chilliflocken
 $\frac{1}{2}$ TL gerebelter Thymian $\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen $\frac{1}{2}$ TL gerebelter Salbei
 $\frac{1}{2}$ TL gerebelter Basilikum $\frac{1}{2}$ TL gerebelter Majoran $\frac{1}{2}$ TL gerebelter Oregano
1 Prise Zucker Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

400 g gehackte Tomaten 1 kleine Zwiebel 2 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark 1 Prise Zucker Olivenöl, Salz

Für die Tortellini-Füllung:

Salz Pfeffer

Für das Basilikumöl:

1 Bund Basilikum 100 ml Sonnenblumenöl

Für den Parmesanchip:

25 g Parmesan

Für die Garnitur:

2 Kugeln Büffelmozzarella 8 Haselnüsse 1 kleine rote Chilischote
 $\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb

Für die Tortellini:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hartweizengrieß, Mehl und 100 ml Wasser mit zwei Prisen Salz und Olivenöl gut verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen. Danach dünn ausrollen und Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 8 cm).

Für die Auberginen:

Aubergine waschen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Aus Tomatenflocken, Knoblauchpulver, Zwiebelgranulat, Rosmarin, Chiliflocken, Thymian, Fenchelsamen, Salbei, Basilikum, Majoran und Oregano eine Gewürzmischung herstellen. Aubergine von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und mit Salz, Pfeffer, Zucker und nach Belieben mit der Gewürzmischung würzen. Restliche Gewürze für die Tomatensauce nutzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten garen.

Für die Tomatensauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Erst die Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anschwitzen und dann Knoblauch dazugeben. Nach ein paar Minuten mit gehackten Tomaten ablöschen, Tomatenmark hinzufügen und mit Salz, Zucker und Gewürzen (s.o.) würzen. Sauce für 10 Minuten köcheln lassen und dann mit einem Pürierstab pürieren.

Für die Tortellini-Füllung:

$\frac{1}{3}$ der gegarten Auberginen aus dem Ofen (s.o.) mit 4 EL Tomatensauce in einem Multizerkleinerer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann 1 TL Füllung auf die Nudelteigkreise geben, zusammenklappen, Rand andrücken und zum Tortellini formen. Im kochenden Salzwasser al dente garen.

Für das Basilikumöl:

Basilikumblätter im Öl vorsichtig erwärmen. Das Öl darf nicht heißer als 80 Grad werden. Dann vom Herd nehmen und mit Hilfe eines Pürierstabes aufmixen. Zum Schluss durch ein feines Sieb abseihen.

Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben, dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in kleine Kreise streuen und im Ofen, bei den Auberginen, etwa 2-4 Minuten knusprig werden lassen.

Für die Garnitur:

Haselnüsse mit einem Messer halbieren und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben.

Gericht mit Büffelmozzarella, Limettenabrieb, Haselnüssen und fein geschnittenen Chiliringen garnieren.

Mirjam Stuckas am 08. April 2024