

# Tortellini, Orangen-Butter, Spargelspitzen, Parmesan

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

200 g Semola                      2 Eier                      1 Prise Salz

**Für die Füllung:**

250 g grüner Spargel            1 Schalotte                50 g Parmesan  
75 g Ricotta                      1 TL Butter                2-3 EL Semmelbrösel  
Öl                                      Salz                            Pfeffer

**Für die Tortellini:**

Mehl                                      Salz

**Für die Parmesancreme:**

2-3 EL Parmesan                  150 ml Sahne

**Für die Orangenbutter:**

2 EL Butter                            1 Orange, Abrieb

**Für den Teig:**

Die Eier, Semola und Salz rasch zu einem Teig verkneten und in Klarsichtfolie verpackt in den Kühlschrank zum Ruhen geben.

**Für die Füllung:**

Parmesan reiben. Schalotte abziehen, kleinhacken und in Öl glasig braten. Spargelspitzen abschneiden und in Butter leicht braun anbraten.

Spargel-Mittelstücke klein schneiden und ca. 5 Minuten mit den Schalotten dünsten. Etwas abkühlen und in einen Multizerkleinerer geben. Ricotta, ein bis zwei Esslöffel geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer zugeben. Wenn die Masse zu flüssig ist, mit etwas Semmelbröseln abbinden.

**Für die Tortellini:**

Nach dem Ruhen den Teig in der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Mit einem Ausstechring Kreise ausstechen (Durchmesser von ca. 7 cm), jeweils 1 Teelöffel der Füllung daraufgeben, die Ränder mit Wasser befeuchten, als Halbkreise zusammenkleben und zu Tortellini formen. In sprudelndem und gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen bis sie an die Oberfläche steigen. Vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für die Parmesancreme:**

Parmesan reiben. Sahne erhitzen und Parmesan vorsichtig in der Sahne schmelzen. Nicht kochen lassen, sonst gerinnt der Käse.

**Für die Orangenbutter:**

Butter aufschäumen und 1 Teelöffel Orangenabrieb dazugeben. Die gekochten und abgetropften Tortellini kurz in der Butter schwenken.

Sabine Härtfelder am 15. April 2024