

Tortellini mit Spinat-Füllung und Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 TL Olivenöl	100 g Pastamehl, 00	100 g Hartweizengrieß
1 TL Salz		

Für die Füllung:

200 g TK-Spinat	2 Knoblauchzehen	200 g veganer Frischkäse
2 EL Hefeflocken	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

300 g ganze Tomaten, Dose	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 EL dunkler Balsamico	1 TL Tomatenmark	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker
1 TL getrock. Oregano	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

8 Cherrytomaten	Zucker
-----------------	--------

Das Pastamehl, den Hartweizengrieß und Salz vermischen. Olivenöl und 100 ml Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf etwas Mehl oder Wasser nachgeben. Den Pastateig in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen. Spinat und Knoblauch in einem Mixer fein hacken.

Friskäse und Hefeflocken zum Spinat geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung: Den Nudelteig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den Teig in Quadrate teilen und auf jede Nudelplatte 1 TL der Spinatfüllung geben. Die Ränder etwas mit Wasser befeuchten. Tortellini formen und im gesalzenen Wasser etwa 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen, hacken und ebenfalls hinzugeben. Zucker im Olivenöl schmelzen und Tomatenmark im karamellisierten Zucker anrösten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Lorbeerblatt und die Tomaten hinzugeben.

Tomatensauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum hacken und zur Sauce geben. Zuletzt die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Cherrytomaten mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Cherrytomaten als Garnitur verwenden.

Maren Janich am 10. November 2025