

Tortelloni mit Parmaschinken-Salbei-Füllung, Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

200 g Weizenmehl 100 g Hartweizengries 2 mittelgroße Eier

Für die Füllung:

80 g Parmaschinken $\frac{1}{2}$ Bund Salbei weißer Pfeffer

Für die Sugo:

4 feste Eiertomaten 1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian

2 Zweige Oregano 8 schwarze Oliven 1 EL Kapern

100 g kalte Butter Olivenöl

Für das Topping:

80 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Für die Nudeln:

Das Mehl und die Eier mischen, gut durchkneten und kurz ruhen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und 8 x 8 cm-große Quadrate auf dem Gries auslegen. Diese mit der Füllung füllen und formen. Tortellini im Salzwasser kochen.

Für die Füllung:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmaschinken fein schneiden und mit Salbei und Pfeffer vermischen.

Für die Sugo:

Tomaten schälen, Kerne entfernen, vierteln und in Öl anbraten. Knoblauch abziehen, eine Hälfte fein hacken und die andere Hälfte zum Aromatisieren zu den Tomaten geben. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und jeweils 1 Zweig klein hacken. Den jeweils anderen Zweig zum Aromatisieren zu den Tomaten geben. Gehackten Knoblauch, gehackten Thymian, gehackten Oregano, Oliven, Kapern und Butter zu den Tomaten geben, vermengen und einkochen lassen.

Für das Topping:

Parmesan hobeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Nudeln in der Sugo schwenken und mit Parmesan und Basilikum.Blättern krönen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerlind Sahn am 22. Oktober 2019