

## Gemüse-Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße

### Für zwei Personen

150 g Kochschinken	400 g Weißmehl	1 rote Paprika
1 Karotte	1 Stange Lauch	4 kleine Cherrytomaten
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 g Frischkäse	4 Eier
1 TL Honig	300 ml Schlagsahne	50 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	300 ml Rinderfond	1 Muskatnuss
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für den Teig das Mehl, drei Eier, etwas Olivenöl, etwas Wasser und eine Prise Salz vermengen und zu einem festen Teig kneten. Die Paprika waschen und klein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Karotte schälen und raspeln. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Für die Füllung eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Paprika, die Zwiebeln, den Knoblauch, die Karotte und den Lauch in der heißen Pfanne anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und bei geringer Hitze wenige Minuten ziehen lassen. Das restliche Ei mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Muskat darüber reiben. Danach mit in die Pfanne geben. Die Petersilie und den Basilikum abzupfen, klein hacken und mit in die Pfanne geben. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen, eventuell die Füllung mit einem Pürierstab zerkleinern. Einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Den Teig ausrollen und kreisrund ausstechen. Anschließend die Füllung portionsweise in die Mitte der Kreise geben. Danach den Teig zu Halbmonden zusammenklappen und die Enden festdrücken. Nun die Enden der Halbmonde zusammenziehen, sodass die typische Tortelliniform entsteht. Die Tortellini in dem kochenden Wasser garen. Für die Sauce einen Topf mit der Sahne, dem Wein und dem Rinderfond erhitzen. Den Honig hinzufügen. Den Kochschinken in Würfel schneiden. Die Cherrytomaten waschen, klein schneiden und zur Sauce hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Muskat darüber reiben und den Kochschinken dazugeben. Anschließend die Sauce circa zehn Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Tortellini mit in die Sauce geben. Die Gemüse-Tortellini mit der Schinken-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

David Walter am 17. Februar 2014