

# Kartoffel-Tortellini

## Für 2 Personen

125 g doppelgriffiges Mehl	125 g Hartweizengrieß	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Kartoffel
70 g Pancetta	1 TL Tomatenmark	80 ml Tomatensaft
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben). Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Tomatensaft, Rosmarin und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt langsam einköcheln lassen, bis eine cremige saucenartige Konsistenz entsteht, Kräuter herausnehmen und abkühlen lassen.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz ca. 2 mm dünn ausrollen und zu etwa 6 x 6 cm großen Nudelplatten ausschneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte jeder Nudelplatte aufsetzen, zu Tortellini formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Tortellini in etwas Kochwasser und Olivenöl kurz schwenken und abschmecken.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013