

Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Salbei-Butter und Salbei

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

75 g Mehl	125 g Nudelgrieß	2 EL Nudelgrieß
2 Eier	1 Prise feines Salz	

Für die Füllung:

250 g Blattspinat	125 g Ricotta	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	25 g Parmesan	1 Ei, Eigelb
1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Sud:

4 Salbeiblätter	2 EL vorgek. Saubohnenkerne	1 Flaschentomate
250 ml Gemüfefond	75 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Salbei	50 g Parmesan	30 ml Olivenöl
-----------------	---------------	----------------

Für den Nudelteig:

Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Blattspinat mit Knoblauch und Schalotten in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ricotta in einem Leinentuch abhängen lassen, damit er nicht zu mehr zu viel Wasser enthält. Den Spinat aus der Pfanne nehmen und diesen in einem Tuch kräftig ausdrücken. Das Ei trennen.

Den trockenen Spinat grob hacken und in einer Schüssel mit dem Ricotta, dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Nudelteig dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Quadrate von ca. 8 cm Kantenlänge ausschneiden.

Jeweils 1 TL Ricottafüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Quadrate zum Dreieck zusammen falten. Die Spitze umklappen und die zwei Enden vorne zusammen kleben.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Tortelloni hineingeben. Nach ca. 5 Minuten die Pasta abschöpfen und abtropfen lassen.

Für den Sud:

Gemüfefond aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Hälfte der Salbeiblätter kurz mitkochen lassen und wieder herausnehmen.

Die übrigen Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Saubohnenkernen und Tomatenfilets in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Salbei abrausen, trockenwedeln und von den Zweigen zupfen. In einer kleinen Pfanne mit heißem Olivenöl leicht kross ausbacken. Die Blättchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Parmesan fein hobeln.

Den Salbeisud erhitzen, die Tortelloni hineingeben und auf tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreut servieren.

Cornelia Poletto am 04. Januar 2019