

Tortellini mit Ricotta-Frischkäse-Füllung und geschmolzenen Tomaten

Zutaten für den Nudelteig (für 3 Personen):

- 50 g Weizenmehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl

Ei, Weizenmehl, die Hälfte des Hartweizengrießes und Olivenöl in eine Schüssel geben und kräftig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und kurz ruhen lassen. Die andere Hälfte des Hartweizengrießes braucht man zum Formen der Tortellini. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Restlichen Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche geben und den Teig darauf auslegen.

Zutaten für die Füllung:

- 100 g Frischkäse
- 100 g Ricotta
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schalotte
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Schalotte und Knoblauch schälen, klein schneiden und kurz in Olivenöl anschwitzen. Kräuter waschen, trocknen und klein schneiden. Das Ei trennen. Frischkäse, Ricotta, Eigelb, Semmelbrösel, Kräuter sowie Schalotten und Knoblauch in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Zutaten für die Tomaten:

- 200 g Cherry-Tomaten
- 100 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 10 Blätter Basilikum

Tomaten waschen und halbieren. Mit der Butter in eine heiße Pfanne geben und etwa 5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die gewaschenen Basilikumblätter dazugeben.

Fertigstellung und Anrichten:

- 30 g Parmesan
- Basilikum

Mit einem Glas runde Stücke aus dem Pasta-Teig ausstechen, die Füllung portionsweise daraufsetzen und Tortellini formen. Diese circa 3 Minuten in Salzwasser kochen, zu den geschmorten Tomaten in die Pfanne geben und durchschwenken. Auf Tellern anrichten. Gehobelten Parmesan darübergeben und mit Basilikum garnieren.

Koch/Köchin: Ariane Prantl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen