

# Tortellini mit Maronen-Steinpilz-Füllung

## Zutaten für die Füllung (für 3 Personen):

- 150 g gekochte Maronen
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 150 g Zwiebeln
- Salz
- Olivenöl

Getrocknete Steinpilze in warmem Wasser quellen lassen. Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen (Flüssigkeit auffangen) und mitbraten. Mit dem Pilz-Wasser ablöschen. Dann mit den Maronen und etwas Salz und Olivenöl pürieren.

## Zutaten für die Nudeln:

- 200 g italienischer Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 15 ml Olivenöl
- Mehl
- Salz

Eier, Mehl und Hartweizengrieß mit Salz und Olivenöl zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig portionieren und mit einer Nudelmaschine zu Platten ausrollen und in Quadrate (circa 7 cm Seitenlänge) schneiden. In die Mitte jeweils 1 Klecks Füllung geben. Die Seiten etwas anfeuchten und die Quadrate zu einem Dreieck falten. Zum Schluss die beiden spitzen Ecken des Dreiecks verbinden und die Nudeln auf eine bemehlte Platte zum Trocknen legen. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten.

Anschließend einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Tortellini darin circa 3 Minuten in köchelndem Wasser garen.

## Zutaten für die Soße:

- 100 g rote Zwiebeln
- 65 g Speck
- 200 g Äpfel
- 80 g Butter
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Beides in einer Pfanne anbraten. Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Thymian waschen und zupfen, etwas zur Garnierung aufheben. Äpfel, Butter und Thymian in die Pfanne geben und so lange braten, bis die Äpfel glasig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 28.03.2022

Koch/Köchin: Matthias Harzheim

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)