



Tortellini mit Ricotta-Füllung und Tomatensoße



Zutaten

Für den Teig:

260 g	Mehl
	Salz
1 EL	Wasser
2	Eigelb
2	Eier

Für die Füllung:

250 g	Ricotta
	scharzer Pfeffer, frisch gemahlen
70 g	geriebener Parmesan
	Salz
2 EL	Semmelbrösel
5 Zweige	frischer Oregano
2	Eigelb

Für die Soße:

1 Handvoll	Chiliflocken
	Basilikum
	scharzer Pfeffer, frisch gemahlen
2	Knoblauchzehe
600 g	Tomaten
	Salz
	Zucker
80 g	Parmesan
4 EL	Olivöl

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 60 Min. Ruhezeit

pro Portion: 2970 kJ, 710 kcal, 61,2 g Kohlenhydrate, 33,8 g Eiweiß, 38,3 g Fett, 408 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du liebst Tortellini und wolltest schon immer einmal selbstgemachte Tortellini probieren? Dann musst du unbedingt unser Rezept für selbstgemachte Tortellini mit einer Ricotta-Parmesan-Füllung nachmachen! Zu unseren selbstgemachten Tortellini gibt es auch noch eine frische und schnell zubereitete Tomatensoße. Die cremige Ricotta-Parmesan-Mischung passt super als Füllung in die Tortellini und ist mega einfach zu machen. Eine extra Portion geriebenen Parmesan darf auf unseren selbstgemachten Tortellini natürlich auch nicht fehlen! Probiere unser selbstgemachten Tortellini unbedingt aus und überzeuge dich, wie einfach es ist Tortellini selber zu machen. Deine Familie und Freunde werden garantiert begeistert sein, wenn du sie mit selbstgemachten Nudeln überraschst! So einfach geht's:

Step 1:

Für den Nudelteilg das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Kuhle in die Mitte drücken. Nun die Eier und die Eigelbe dort hineingleiten lassen. Dann eine Prise Salz und einen Esslöffel Wasser dazugeben. Alles grob mit einer Gabel vermischen und anschließend mit den Händen kräftig weiter kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Dafür brauchst du ungefähr 10 Minuten. Dann formst du den Teig zu einer Kugel und lässt ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde ruhen.

Step 2:

Für die Füllung vermengst du den Ricotta mit 2 Eigelben, Salz, Pfeffer und 70 g geriebenem Parmesan. Den Oregano fein schneiden und zusammen mit den Semmelbröseln ebenfalls unterheben.

Step 3:

Den Nudelteilg dann portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Aus dem Teig mit dem Pizzaschneider schneidest du auf einer bemehlten Arbeitsfläche Quadrate von ca. 6x6 cm aus. Die Teigplattenränder mit etwas Wasser befeuchten und je Quadrat einen kleinen Teelöffel der Füllung in die Mitte geben. Das Quadrat zum Dreieck faltest du zusammen und die Seitenränder drückst du gut fest. Die beiden äußeren Eckchen befeuchten und nochmals zusammenklappen.

Step 4:

Für die frische Soße die Tomaten würfeln und den Knoblauch fein hacken. Nun 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch hineingeben und für ca. 1 Minute anschwitzen. Dann gibst du die Tomaten dazu. Mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker würzen und für ca. 5 Minuten einköcheln lassen.

Step 5:

In der Zwischenzeit die Tortellini in reichlich Salzwasser für ca. 3 Minuten kochen. Zum Schluss schneidest du das Basilikum fein und hebst es unter die Soße. Die abgessenen Tortellini servierst du mit der Tomatensoße und bestreust alles zum Schluss mit frisch geriebenem Parmesan.