



Maren Janich

Tortellini mit Spinat-Füllung und Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

- 2 TL Olivenöl
- 100 g Pastamehl, Type 00
- 100 g Hartweizengrieß
- 1 TL Salz

Das Pastamehl, den Hartweizengrieß und Salz vermischen. Olivenöl und 100 ml Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf etwas Mehl oder Wasser nachgeben. Den Pastateig in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen.

Für die Füllung:

- 200 g aufgetauter TK-Spinat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g veganer Frischkäse
- 2 EL Hefeflocken
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Spinat und Knoblauch in einem Mixer fein hacken. Frischkäse und Hefeflocken zum Spinat geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den Teig in Quadrate teilen und auf jede Nudelplatte ca. 1 TL der Spinatfüllung geben. Die Ränder etwas mit Wasser befeuchten. Tortellini formen und im gesalzenen Wasser etwa 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Sauce:

- 300 g ganze Tomaten, aus der Dose
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL Tomatenmark
- Olivenöl, zum Anbraten
- ½ Bund Basilikum
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen, hacken und ebenfalls hinzugeben. Zucker im Olivenöl schmelzen und Tomatenmark im karamellisierten Zucker anrösten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Lorbeerblatt und die Tomaten hinzugeben. Tomatensauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum hacken und zur Sauce geben. Zuletzt die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

- 8 Cherrytomaten
- Zucker, zum Karamellisieren

Cherrytomaten mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Cherrytomaten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.