



## Safran-Tortellini mit Brokkolifüllung in Mandelbutter

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Nudelteig:

200 g Weizenmehl Typ 405  
100 g Hartweizengrieß  
2 Eigelbe  
1 Ei  
1 EL Olivenöl  
etwas Wasser  
1 Msp. Safran  
Salz

200 g gekochter Brokkoli  
1 EL Schmand

#### Eistreiche:

1 Eigelb  
2 EL Milch

je 80 g feine Streifen von Karotten, Lauch, Sellerie  
20 g Kräuterbutter  
1 EL geröstete Mandelblättchen  
1 EL gerebelter Thymian  
1 TL Chiliflocken  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 30 Minuten)**

Weizenmehl mit Hartweizengrieß, Eigelben, Ei, Olivenöl, etwas Wasser, einer Messerspitze Safran und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten und ruhen lassen.

Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit rundem Ausstecher Blättchen ausstechen. Gekochten Brokkoli fein hacken, etwas Schmand zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Teigblättchen außenherum mit Eistreiche einpinseln, Brokkolimasse mittig etwas anhäufen, mit zweitem Blättchen abdecken und den Rand etwas andrücken. Nun in Gemüsebrühe einlegen und ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen. Anschließend mit Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

In Öl und aufgeschäumter Kräuterbutter anschwanken, geröstete Mandelblättchen, gerebelten Thymian zugeben, durchschwanken und mit Chiliflocken bestreuen. Gemüsestreifen in aufgeschäumter Kräuterbutter auf den Biss dünsten, als Bett auf flachem Teller anrichten, Tortellini daraufsetzen und mit Thymiansträußchen garnieren.

### **Nährwert pro Portion**

481 kcal – 20 g Fett – 17 g Eiweiß – 66 g Kohlenhydrate – 5,5 BE

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**