Tortellini mit Tomatensauce

Nicht nur Kinder lieben dieses Rezept. Die selbstgemachten Tortellini mit Tomatensauce kommen in der ganzen Familie gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Eiweiß
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für den Teig

200 g	Mehl
100 g	Hartweizengrieß
3 Stk.	Eier
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Für die Füllung

360 g	Hackfleisch (gemischt)
1 TL	Senf (scharfen)

1 Stk.	Ei
1 EL	Basilikum
1 TL	Paprikapulver

Für die Sauce

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Karotte
1 Stange	Staudensellerie
1 EL	Olivenöl
450 g	Tomaten (aus der Dose)
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Zucker
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Für Tortellini mit Tomatensauce zunächst den Nudelteig zubereiten. Dazu Mehl und Grieß mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Nach und nach Eier in die Mulde schlagen und Olivenöl und Salz hinzufügen.

2. Daraus mit den Händen einen glatten Teig kneten, der so geschmeidig ist, dass er nicht mehr an den Fingern klebt. Falls nötig, noch etwas mehr Mehl oder Öl dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Minuten im Kühschrank rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Füllung den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Basilikum waschen, trockentupfen und ebenfalls fein hacken. Hackfleisch, Knoblauch, Basilikum, Ei und Senf miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen und auf jeden Kreis mit einem Teelöffel etwas von der Hackfleisch-Mischung als Füllung setzen.

5. Die Ränder der Kreise mit etwas Eißweiß bestreichen und die Kreise jeweils in der Mitte zu Halbkreisen zusammenfalten und die Ränder fest andrücken. Die beiden Spitzen nun zusammenlegen, so dass die typische Tortellini-Form entsteht.

6. Nun die Sauce zubereiten: Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Karotten und

Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Basilikum waschen, trockenschwenken und die Blätter abzupfen. Die Hälfte des Basilikums in dünne Streifen schneiden. Parmesan reiben.

7. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Karotten, Sellerie und Tomaten aus der Dose dazugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern und mit Zucker abschmecken.

8. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen lassen und die Tortellini darin ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

9. Tortellini in der Sauce schwenken und vorsichtig die Basilikumstreifen und den Parmesan unterheben. Auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

Tipp

Zu selbstgemachten Tortellini mit Tomatensauce schmeckt ein frischer, bunter Salat.