

Tortellini mit Tomaten-Ricotta-Füllung und Basilikum

(4 Portionen)



Zutaten für die Tomaten-Ricotta-Füllung:

- 250 g Ricotta
- 40 g halbtrocknete Tomaten, fein gehackt
- 1 Eigelb
- 6 Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten
- 1 EL frisch geriebener Parmesan
- 1-2 EL Tomatensaft (nach Belieben)
- 1 EL natives Olivenöl extra

Zutaten für Nudeln und Sauce:

- 8 frische Lasagne-Teigblätter oder 40 Wan-Tan-Teigblätter
- 1 Ei, leicht verquirlt
- Meersalz
- 125 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 8 Basilikumblätter
- 8 rote Basilikumblätter
- 14 Kirschtomaten, halbiert, frisch bzw. im Ofen auf niedriger Stufe getrocknet
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL frisch geriebener Parmesan, plus etwas mehr zum Servieren

Zubereitung:

Für die Füllung alle Zutaten vermischen. Die Teigblätter auf einem Schneidebrett in 9 cm große Quadrate schneiden. Mit einem Backpinsel die Ränder der Quadrate mit verquirltem Ei bestreichen.

Je 1 EL Füllung in die Mitte jedes Nudelquadrats geben und diagonal zu einem Dreieck zusammenklappen. Etwas Ei auf zwei Ecken des Dreiecks streichen, das Dreieck um den Finger wickeln, sodass die Ecken übereinander liegen und durch Zusammendrücken verschließen.

Die Tortellini in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten kochen, bis sie gar sind, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Die Butter in einer Pfanne 2-3 Minuten erhitzen, bis sie nussbraun wird. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft und das Olivenöl zugießen. Das Basilikum, die Kirschtomaten, den Knoblauch, die Tortellini und den Parmesan hinzugeben und behutsam vermengen. Parmesan darüber streuen und servieren.