

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. April 2022 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Britta Gall

Selbstgemachte Tortellini mit Käse-Füllung und cremiger Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig: Aus Hartweizengrieß, Eiern, 2 Esslöffeln Wasser, Olivenöl und Salz einen glatten Teig herstellen. Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann mithilfe einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen. In 6x6 cm große Quadrate schneiden.

280 g Hartweizengrieß
2 Eier
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Käsefüllung: Parmesan reiben und zusammen mit Ricotta, Gorgonzola und dem Ei zu einer glatten Masse verrühren, mit Pfeffer würzen.

50 g Parmesan
100 g Ricotta
100 g milder Gorgonzola
1 Ei
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Fertigstellung: Etwa 1 Teelöffel der Käsemasse auf die zugeschnittenen Teigquadrate geben und zu Tortellini formen. In gesalzenem, siedendem Wasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Tomatensauce: Tomaten mit Sahne mischen und zum Köcheln bringen. Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Rosmarin und Basilikum abschmecken und für 5 Minuten leicht köcheln lassen.

250 ml passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne
½ TL getrockneter Oregano
½ TL getrockneter Thymian
½ TL getrockneter Rosmarin
½ TL getrockneter Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben und über das Gericht streuen.
20 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.