



Rote Rüben Frischkäse Tortelloni

4 Portionen

60 min Zubereitungszeit



Zutaten

Teig:

125 g Mehl glatt
125 g Mehl griffig
2 Eier
10 g Rote-Rüben-Pulver
(ersatzweise 100 ml
Rote-Rüben-Saft auf 2 EL
einkochen)
Salz
1 EL Olivenöl

Fülle:

100 g Rote Rüben gekocht, fein
gewürfelt
150 g Ricotta oder Topfen
passiert 20%
50 g Creme Frâiche
30 g Pinienkerne geröstet und
gehackt
30 g Parmesan gerieben
2 cl Olivenöl
20 g Kren (je nach Vorlieben -
mehr oder weniger)
2 EL Schnittlauch fein
6-8 Basilikumblätter fein
geschnitten
Salz, Pfeffer, wenig
Cayennepfeffer
etwas Zitronenabrieb

Spinat:

200 g junger Spinat oder
Junger Mangold
20 g Butter
1 Schalotte fein gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat

Reduktion:

0,15 L Rote-Rüben-Saft
5 cl Apfelsaft

Zubereitung

Teig:

Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine mit Teighaken auf kleiner Stufe ca. 5 Minuten kneten lassen. Eventuell ist es notwendig den Teig per Hand noch nachzuarbeiten.

Teig muss fest und glatt sein.

Teig zugedeckt mind. 15 Minuten rasten lassen.

Fülle:

Alle Zutaten für die Fülle gut vermengen und abschmecken.

Teig mit etwas Mehl mit Hilfe einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Dabei sollte der Teig immer leicht mit griffigem Mehl bestäubt werden um ein Festkleben zu vermeiden.

Mit einem runden Ausstecher – ideal 8 cm- Kreise aus dem Teig ausstechen.

Ergibt ca. 30 Stück. Die Ränder zart mit etwas Wasser oder Eiweiß einpinseln!

Fülle vorzugsweise in einem Dressiersack mittig auf die Teigkreise dressieren und daraus Tortelloni formen.

In großem Topf mit Salzwasser die Tortelloni ca. 2 Minuten leicht kochen lassen.

In der Rübenreduktion die Tortelloni gut durchschwenken für eine optimale Farbe. Eventuell dabei etwas Olivenöl zugeben, damit sie besser glänzen.

Anrichten:

Auf den kurz gedünsteten jungen Spinat oder Mangold die Tortelloni setzen und mit etwas Kresse servieren.

Spinat:

Schalotten hell in Butter anschwitzen, Spinat zugeben und diese kurz dünsten lassen. Dabei öfter umrühren. Dabei entstandenes überschüssiges Wasser abseihen. Spinat auf die vorgewärmten Teller setzen.

Reduktion:

Den Rote-Rüben-Saft und Apfelsaft auf ca. 1/3 einkochen. Danach eine Prise Salz und 1 EL Olivenöl zugeben. Tortelloni in der Reduktion kurz durchschwenken.

TIPP:

Zum Anrichten: geriebener Kren, Parmesan, Kresse, Schnittlauch