

Tortelloni mit Koriander-Joghurt-Soße und Fattusch

Für zwei Personen

Für die Nudeltaschen:

200 g Dinkelmehl 1 Ei kaltes Wasser
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Sauce:

400 g Joghurt, 3,5% 1 EL Pflanzenmargarine 1 Ei
3 Knoblauchzehen 2 Bund Koriander Salz

Für die Füllung:

2 Frühlingszwiebeln 200 g Sojahack 1 EL Pflanzenmargarine
1 Prise Zimt 1 Prise Muskat 1 Prise Piment
1 Prise Kardamom 2 EL Pinienkerne Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 libanesisches Fladenbrot $\frac{1}{2}$ Gurke 100 g Cherrytomaten
1 Bund Minze 1 Zitrone 1 TL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur: essbare Blüten

Für die Nudeltaschen:

Aus dem Mehl, Ei, Salz und etwas Wasser einen Nudelteig zubereiten und zu einem Teig verkneten. Ruhen lassen.

Für die Sauce:

Joghurt und 120 ml Wasser in einen Topf geben und Ei mit dem Schneebesen einrühren. Alles erhitzen, einmal aufkochen und dann von der Hitze nehmen und salzen.

Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Pflanzenmargarine in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Koriander darin anrösten. Anschließend vorsichtig unter die Sauce heben. Pinienkerne anrösten und Sauce damit garnieren.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden. Sojahack in einer heißen Pfanne in Margarine anbraten, Knoblauch und Lauch dazu geben. Mit Zimt, Muskat, Piment, Kardamom, Salz und Pfeffer würzen.

Nudelteig ausrollen, runde Kreise ausstechen und mit der Füllung belegen, schließen und zu Tortellini formen. Tortellini in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen lassen.

Für den Salat:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fladenbrot in vier Teile teilen und im Ofen goldbraun backen. Gurke waschen und klein schneiden. Cherrytomaten klein schneiden. Minzen abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zitrone halbieren und Saft auffangen.

Alles in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Salat auf Fladenbrot anrichten.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ramona Amro am 15. März 2021