

# Ricotta-Tortellini mit Paprika-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Ricotta-Tortellini:**

180 g Hartweizenmehl	5 Eigelb	1 Ei
2 EL Olivenöl	100 g Ricotta	2 Schalotten
4 EL Parmesan, frisch	1 EL Semmelbrösel	1 TL feingeschnittenen Basilikum
2 TL gehackte Blattpetersilie	Salz, Pfeffer	

**Für die Paprikasauce:**

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1/2 rote Peperoni	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Zucker		

Für die Tortellini:

Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben. 3 Eigelbe, Ei, 1 Prise Salz und 1 EL Olivenöl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Ricotta in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten. In eine Schale geben und abkühlen lassen. Dann 2 Eigelbe, Ricotta, Parmesan, Semmelbrösel, Basilikum und Petersilie zugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Für die Paprikasauce:

In der Zwischenzeit für die Paprikasauce Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, mit einem Sparschäler schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, Tomaten vierteln und entkernen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark, Paprika, Peperonischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Teig in ca. 6 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Teigquadrat jeweils 1 TL Ricottafüllung geben. Das Teigstück diagonal überschlagen, sodass ein Dreieck entsteht. Die Teigränder gut zusammendrücken. Das Dreieck auf den Zeigefinger legen, sodass die Spitze Richtung Handwurzelknochen zeigt. Die beiden Enden um den Zeigefinger wickeln und übereinanderschlagen, sodass eine Art Bischofsmütze entsteht. Die Spitze nach außen in Richtung Fingernagel biegen. Dabei mit dem Daumen beide Enden zusammendrücken. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink am 25. Juli 2013