



Tortellini panna e piselli - Tortellini an Rahmsauce mit Erbsen

Die Tortellini sind in der Emilia-Romagna beheimatet. Die Legende besagt, dass sie ein Bolgneser Koch erfunden hat, der sich dabei vom Bauchnabel der Venus inspirieren liess. Nach klassischer Art werden die Tortellini in Bouillon serviert (Tortellini in brodo), mit ihrer komplizierten Form sind sie auch gute Saucenfänger und so passt eine rahmige Sauce ausgezeichnet zu diesen kleinen runden Dingern. Traditionell werden sie mit einer Mischung aus Mortadella und Parmesan gefüllt, aber auch würzige Pesto's aus Basilikum, Oliven oder, wie nach diesem Rezept, Artischocken schmecken ausgezeichnet.

Die Rahmsauce mit Parmesan wird mit einem Eigelb gebunden, was sie schön sämig macht. Etwas Muskatnuss und Pfeffer geben ihr Würze und die Erbsen den optischen Reiz. Und wie in Italien üblich wird die Pasta noch in der Pfanne mit der heissen Sauce vermischt, was für eine gute Bindung sorgt.

Zutaten (1 Portion)

200g	Pastateig von da
40g	Artischocken-Pesto
2El	Erbsen
5cl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
1	Eigelb
20g	Parmesan fein gerieben
	Muskatnuss und Pfeffer

Zubereitung

Pastateig dünn auswallen (Auf Stufe 8 von 9 der Pastawalze) und auf eine mit Hartweizengriess bestäubte Arbeitsfläche legen. Rondellen von 6cm Durchmesser austechen. Mit zwei Kaffeelöffeln Artischocken-Pesto zu Häufchen etwas kleiner als

eine Haselnuss formen und in die Mitte der Teigronellen geben, es sollte ein ca. 1cm breiter Rand freibleiben. Teigländer mit einem Finger leicht befeuchten. Rondellen zu Halbmonden zuklappen, dabei darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Ränder mit dem Finger leicht festdrücken.

Den äusseren Rand über den Bauch klappen, Teigtasche auf einen Finger legen und die freien Enden um den Finger biegen und etwas befeuchten. Tortellini vom Finger ziehen und die Enden überlappend leicht zusammendrücken (siehe Fotos). Auf einen mit Hartweizengriess bestreuten Teller legen. Tortellini etwa 1/2 bis 1 Stunde mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen. Sie können auch mit einer Folie bedeckt gut einen Tag im Kühlschrank gelagert werden.

Salzwasser aufkochen.

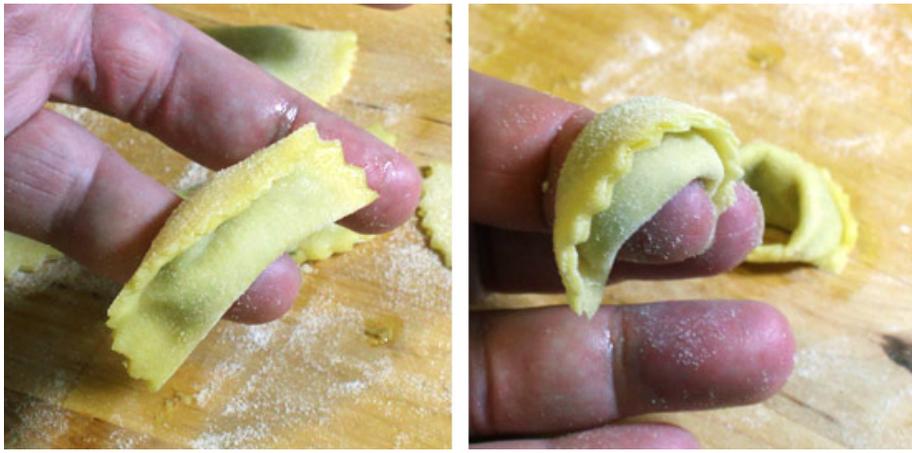
Vollrahm mit dem Eigelb verquirlen. Parmesan untermischen.

Bouillon in einer flachen Pfanne erhitzen. Sobald die Bouillon leicht köchelt die Erbsen zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Vollrahm-Ei-Käse-Gemisch zugeben und verrühren. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Unter rühren kurz aufköcheln, Temperatur zurückstellen und die Sauce ziehen lassen bis die Tortellini gar sind. Dabei ab und zu umrühren.

Tortellini ins leicht kochende Salzwasser geben und 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in die Sauce legen. 2-3 Minuten ziehen lassen, dabei ab und zu sorgfältig mischen.









Eigelb, Rahm und Parmesan vermischt





Tortellini in der Pfanne mit der Sauce vermischen