

Tortellini-Rosen mit Kräutersoße

Aus der Edelstahl-Antihaft-Sauteuse

Vorbereitungszeit 15 Min | Gesamtzeit 40 Min

So wird's gemacht:

Mehl, Eigelb, Wasser, Öl, Salz und Lebensmittelfarbe in den Mixtopf geben, 3 Min kneten, auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, abdecken und 1 Std ruhen lassen.

Teig auf der Teigunterlage sehr dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) 60 Kreise ausstechen. Pro Rose 10 Kreise aneinander reihen, dabei leicht überlappen lassen, nochmal mit der Teigrolle darüberrollen, und in der Mitte längs mit Ricotta bestreichen. Die Kreise nach oben klappen und mit einer Gabel festdrücken. Nun die Rose längs aufrollen und das Ende leicht andrücken. Die Edelstahl-Antihaft-Sauteuse zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Nun die Rosen ins Wasser legen und im heißen Wasser 12 Min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Basilikum, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Olivenöl zugeben und 2 Min/Varoma/Stufe 1 dämpfen.

Sahne, Schmelzkäse und Gewürze zugeben und 5 Min/90°C/Stufe 1 erwärmen. Zum Schluss die Soße 30 Sek/Stufe 6 pürieren und auf die Teller gießen. Rosen aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, auf der Soße verteilen und mit Basilikum garniert servieren.



ZUTATEN:

Für den Nudeln:

- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- 80 g Wasser
- 10 g Öl
- Salz
- rote Lebensmittelfarbe
- 100 g Ricotta

Für die Soße:

- 15 g Basilikum
- 15 g Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Olivenöl
- 200 g Sahne
- 80 g Schmelzkäse
- 1 TL Suppenpulver
- Salz, Pfeffer
- 8 Basilikum-Blätter

Gutes Gelingen, Deine Melli