



Tortellini mit Tomatensauce und Bacon

Selbstgemachte Tortellini in Tomaten-Bacon-Sauce



Mittel



4 Portionen



45 min.



Das Lieblingsrezept von Veronique: Tortellini in Tomaten-Bacon-Sauce – ein weiterer Liebling der ORO di Parma-Community. Mit selbstgemachten Tortellini wird dieses Rezept etwas ganz Besonderes! Und wenn es mal schneller gehen muss, kannst du hier auch auf fertige Tortellini mit einer Füllung deiner Wahl zurückgreifen. Die selbstgemachte Tomatensauce passt dazu wunderbar. Neben Ravioli und Lasagne sind die Tortellini ein weiterer Klassiker der italienischen Küche. Noch heute streiten sich die beiden Regionen Modena und Bologna um die Entstehung der Tortellini: Tortellini sollen im 7. Jahrhundert in Bologna entstanden sein. Dort war es Tradition, zu Weihnachten sogenannte „tortellorum ad Natale“ (gefüllte, hausgemachte Pasta) zu servieren. Das erste „richtige“ Tortellini Rezept wurde im Jahr 1570 von Bartolomeo Scappi niedergeschrieben. Daran haben auch wir uns orientiert und unser eigenes Rezept für selbstgemachte Tortellini verfasst. Das Wort Tortellini stammt übrigens von dem Wort torta, was Torte bedeutet. Ob traditionell in einer Brühe, als Tortellini-Salat oder Auflauf – Tortellini sind wunderbar vielfältig und einfach lecker.

Zutaten

Für die Tortellini:

500 g Hartweizengrieß

4 Eier

1/2 TL Salz

2 TL Olivenöl

etwas Wasser

1 Packung Ricotta

1 Zitrone

Gewürzmischung mit

Thymian

Salz / Pfeffer

Parmesan

Für die Sauce:

125 g Bacon

425 ml Dose ORO di

Parma Passierte Tomaten
mit Kräutern

2 Fleischtomaten

1 Knoblauchzehe

2 Stängel

Frühlingszwiebeln

Etwas ORO di Parma 3-
fach konzentriertes
Tomatenmark

frischer geriebener
Parmesan

Salz

Schritt 1: Die Vorbereitung

Tortellini selber machen ist gar nicht so schwer. So klappt es garantiert: Gib den Hartweizengrieß in eine Schüssel und verknete ihn mit Olivenöl, Salz und Eiern zu einem Teig. Gelegentlich etwas Wasser hinzugeben und den gut durchgekneteten Teig zunächst beiseite stellen. Wenn das geschafft ist, kannst du dich schon einmal um die Zutaten für die Tomatensauce kümmern: Wasche die Frühlingszwiebeln und die Tomaten. Die Frühlingszwiebeln schneidest du in dünne Ringe und die Tomaten werden entkernt und klein geschnitten. Wenn du den Knoblauch geschält hast, kannst du diesen ebenfalls fein hacken. Zuletzt schneidest du den Bacon in mundgerechte Stücke.

Schritt 2: Die Füllung

Bereite als nächstes die Füllung für deine Tortellini zu. Gib den Ricotta in eine Schale und reibe etwas Zitronenschale darüber. Dann presst du eine halbe Zitrone aus und gibst den den Saft zum Ricotta. Anschließend die Thymian-Gewürzmischung hinzufügen und alles mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Mische dann auch den geriebenen Parmesan unter.

Schritt 3: Die Tortellini

Jetzt kannst du deinen Tortellini-Teig in 4 gleich große Stücke teilen und jeweils ausrollen. Stich mit einer runden Ausstechform 4 runde Kreise aus jedem Teigstück aus. Platziere etwa einen Esslöffel der Ricotta-Füllung mittig auf jedem Teigstück. Aus diesen Teigstücken kannst du nun die Tortellini falten, indem du den Teig umschlägst und den Rand mit den Fingern andrückst. Die Enden werden anschließend verbunden, um den Tortellini ihre bekannte kompakte Form zu verleihen.

Schritt 4: Die Tomatensauce

Für die Tomatensauce brätst du zuerst den Bacon in einem kleinen Topf an. Nach kurzer Zeit etwas ORO di Parma Tomatenmark sowie die geschnittenen Tomaten und den Knoblauch zum Bacon geben und verrühren. ORO di Parma passierte Tomaten mit Kräutern und etwas Salz hinzugeben und die Sauce für 10 Minuten köcheln lassen. Parallel dazu Wasser zum Kochen bringen und die vorbereiteten Tortellini garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nun kannst du

die Tortellini auch schon zusammen mit der Tomatensauce servieren und mit Frühlingszwiebeln und Parmesan garnieren. Delizioso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte