

Tortellini mit Ziegenkäsefüllung, Walnusspesto und grünem Spargel



Zutaten Nudelteig:

150g Weizenmehl

50g Weizengries

Wasser nach Bedarf

Zutaten Nudelfülle:

100g Ziegenfrischkäse

1 Stange Frühlingszwiebel

Salz & Pfeffer

1 TL Honig

Zutaten Walnusspesto:

50g Walnüsse (geröstet und fein gehackt)

Petersilie (Gehackt, nach Belieben)

Salz & Pfeffer

2 EL Pflanzenöl

3 EL Parmesan

Zutaten Spargel:

300g grüner Spargel

2 Zehen Knoblauch

2 EL Pflanzenöl

2 EL Sojasauce

1 EL Honig

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für den Nudelteig gut vermengen und zu einem homogenen Teig kneten, anschließend in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und mit dem Ziegenfrischkäse vermengen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig dünn ausrollen, und mit der Fülle zu Tortellini formen.

Für das Walnusspesto alle Zutaten in einem Mörser zu der gewünschten zerkleinern und vermengen, und nach Belieben abschmecken.

Für den gebratenen grünen Spargel die holzigen Enden des Spargel entfernen, und den verbleibenden Spargel mit dem grob gehackten Knoblauch in etwas Pflanzenöl anbraten. Wenn der Spargel etwas weicher, aber noch bissfest ist mit Sojasauce ablöschen, und anschließend mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tortellini in reichlich gesalzenem Wasser ca. vier bis fünf Minuten kochen (nicht zu stark kochendes Wasser), bis diese den gewünschten Biss haben (ggf. ein Test-Tortellini anschneiden).

Zum Schluss die Tortellini anrichten und mit dem Pesto überträufeln, evtl. mit Ziegenfrischkäse-Crumble, karamellierten Walnüssen, Popcorn oder essbaren Blüten bestreuen. Gemeinsam mit dem Spargel servieren. Möglichst heiß und frisch servieren (der Nudelteil zieht schnell nach).

Mahlzeit.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>