

ROHNENTORTELLINI

Zutaten für 8 Personen

1	Ei			Rote Bete Soße
2	Eigelb			
110 ml	Rohnensaft (Rote Bete Saft)	85 ml		Rote Bete Saft
250 g	Mehl	60 g		kalte, gewürfelte Butter
100 g	Hartweizenmehl (Grana Duro)	1 Spritzer		Apfelessig
400 g	mehlige Kartoffeln			
50 g	geschmorte Zwiebeln			Käsefonduta
1 EL	Kümmel, gemahlen			
etwas	Salz	200 g		Sahne
		100 g		Käse (Parmesan, Emmentaler, Fontina)

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale weichkochen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Die geschmorten Zwiebeln und den Kümmel unterrühren und mit Salz abschmecken.

Ei, Eigelb und Rote-Bete-Saft mit einem Schneebesen verrühren. Die beiden Mehlsorten in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken langsam vermengen. Das Ei-Bete-Gemisch langsam einlaufen lassen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Kartoffeln mit Schale weichkochen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Die geschmorten Zwiebeln und den Kümmel unterrühren und mit Salz abschmecken.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis etwas Kartoffelfüllung geben und die Ränder mit Wasser bestreichen. Zusammenfalten und zu Tortellini formen.

Den Rote-Bete-Saft zum Kochen bringen und die kalte Butter einrühren. Mit etwas Salz und Apfelessig abschmecken.

Die Sahne aufkochen und den geriebenen Käse zufügen. Unter Rühren auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Die Tortellini in Salzwasser 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und in etwas Rohnensaft schwenken. Auf Teller verteilen und mit den beiden Saucen beträufeln. Nach Wunsch mit Bergkäse und Grünkohl garnieren.