

# Ziegenkäse-Feigen-Tortellini mit Zitronen-Cumin-Joghurt

**Für 4 Personen**

**Nudelteig:**

250 g Mehl Type 405                      5 Eigelb                      50 g weiche Butter  
Salz

**Tomatensugo:**

3 Zwiebeln                      2 Knoblauchzehen                      800 g Pelati-Tomaten  
2 Zweige Rosmarin                      2 Zweig Thymian                      5 EL Olivenöl  
etwas Salz, Zucker                      1 TL getrockneter Oregano                      1-2 Kirschtomaten  
Cayennepfeffer

**Füllung:**

30 g geröstete Sonnenblumenkerne                      50 g getrocknete Feigen                      100 g Ziegenfrischkäse  
Salz, schwarzer Pfeffer                      Mehl                      1-2 Eier  
Joghurt                      1 Bio-Zitrone                      300 g türkischer Joghurt 10%  
3 EL Olivenöl                      1/2 TL Cumin, gemahlen                      Salz, Cayennepfeffer

**Zusätzlich:**

100 g Sucuk                      1 EL Pflanzenöl                      1/2 Bund Basilikum  
20 g Portulak                      1 EL Butter

Das Mehl mit Eigelben, Butter und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie eingepackt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Sugo Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Pelati-Tomaten mit einem Pürrierstab mixen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebeln in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit Salz und Zucker würzen. Rosmarin, Thymian und Oregano dazugeben und kurz mit anschwitzen. Dann die Pelati-Tomaten untermischen und den Sugo ca. 40 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten kurz in kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und halbieren.

Für die Füllung die Sonnenblumenkerne und die Feigen sehr fein hacken und mit dem Ziegenfrischkäse verrühren, mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten.

Ziegenkäse-Füllung mit einer Löffelspitze im Abstand von 5 cm in 1,5 cm breiten Nocken auf die Teigbahnen setzen. Den Nudelteig um den Ziegenkäse herum mit verquirltem Ei bestreichen. Dann mit einem runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Eine Hälfte jedes ausgestochenen Tortellini mit dem Ei bepinseln, dann die Kreise in der Mitte umklappen und die Ränder fest andrücken. Nun jeden Halbkreis um den Zeigefinger legen und beide Enden zusammen drücken.

Für den Joghurt die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, bzw. mit dem Zestenreißer abziehen. Joghurt mit Olivenöl, Cumin und Zitronenzesten verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die halbierten Kirschtomaten nach 40 Minuten Kochzeit mit 3 EL Olivenöl zum Sugo geben. Diesen mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Sucuk in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten, dann auf ein Küchenkrepp geben.

Basilikum und Portulak abspülen und trocken schütteln.

Die Tortellini in Salzwasser ca. 3 Minuten al dente kochen, dann mit etwas Butter und dem Nudelwasser glasieren.

Zum Anrichten den Joghurt auf warmen Tellern verteilen, etwas Tomatensugo darauf geben.

Die Tortellini darauf anrichten und die Sucuk rundherum verteilen, mit Basilikum und Potulak ausgarnieren.

Ali Güngörmüs am 03. Juni 2015