

# Ziegenkäse-Tortellini mit Butter und Baguette-Brösel

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

150 g Mehl                      70 ml Rote-Bete-Saft    1 EL Olivenöl  
Salz

**Für die Füllung:**

100 g Ziegenfrischkäse    1 Zehe Knoblauch         $\frac{3}{4}$  EL Paniermehl  
 $\frac{1}{2}$  Eigelb                      50 g Parmesan            1 Zweig Thymian  
1 EL flüssiger Honig        Salz

**Für Butter, Brösel:**

1 Scheibe Baguette        4 EL Butter                1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin        1 Zitrone (Abrieb)

**Für den Nudelteig:**

Mehl, Olivenöl, etwas Salz und Rote-Bete-Saft in eine Schüssel geben und verkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

**Für die Füllung:**

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ziegenfrischkäse, Paniermehl, Eigelb, Parmesan, Thymian, Salz, Honig und Knoblauch in eine Schüssel geben und vermengen. Nudelteig ausrollen und kleine Quadrate ausschneiden. In die Mitte etwas Füllung geben und zwei Ecken zusammenklappen. Luft rausdrücken und eine Tortellini formen. Anschließend 90 Sekunden in siedendem Salzwasser kochen.

**Für die Butter und Brösel:**

2 EL Butter, Thymian und Rosmarin in einer Pfanne erhitzen und die Scheibe Baguette darin knusprig braten und herausholen. Sobald die Butter braun ist, die Nudeln kurz darin schwenken und auf dem Teller anrichten. Nun das Baguette etwas zerbröseln. Zitronenabrieb darüber verteilen.

Rote Tortellini mit brauner Butter anrichten, Brösel drüber geben und servieren.

Lars Krämer am 28. März 2017