Tortellini in brodo

Die Tortellini stammen vermutlich aus der Provinz Bologna. Bis heute sind die Tortellini in brodo (Tortellini in Bouillon) eine Bologneser Spezialität die vor allem an Sonntagen gerne aufgetragen wird. Der Legende nach sollen die Tortellini von einem Koch erfunden worden sein, der einen Blick auf den Bauchnabel der Venus werfen konnte und, beeindruckt von dessen Schönheit, die Tortellini kreiert haben soll.

Ich habe die Tortellini diesmal nicht selber gemacht. Sie stammen noch aus Peters Nudelwerkstatt La Martina in Kempten, die ihre Tore leider für immer geschlossen hat. Mit viel Engagement produzierte er zusammen mit seinem Team feinste Nudeln und gefüllte Teigwaren wie Ravioli, Mezzaluna, Cannelloni und eben Tortellini.

Mit vorgefertigter, guter Pasta ist das Gericht schnell zubereitet und immer eine feine Sache. Wer den Aufwand nicht scheut, füllt und formt die Tortellini gleich selber (Siehe Rezept von da).

Zutaten (2 Portionen)

250g	Tortellini (gefroren)
5dl	Gemüsebouillon
3-4	Datteltomaten
1	Handvoll glatte Petersilie

Zubereitung

Tortellini etwas antauen lassen und ca. 14-18 Minuten in der leicht simmernden Bouillon garen (ganz frische Tortellini brauchen nur 4-5 Minuten).

Datteltomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Petersilie in eher grobe Streifen schneiden. Beides ca. 2 Minuten zum Schluss mit den Tortellini mit köcheln.

nahrin
BOUILLON
Vegetabil-Extrakt
Extrait végétal
Estratto vegetale