



Rosas Tortellini mit köstlicher Tomatensauce und Salbeibutter

Für 4 Portionen
brauchen Sie:



- ⇒ 600-800 g frische Tortellini (im Frischepack oder vom Italiener)
- ⇒ 2-3 Schalotten
- ⇒ 2 Knoblauchzehen
- ⇒ Olivenöl
- ⇒ Je einen TL frischen gehackten Thymian,
- ⇒ frischen gehackten Rosmarin
- ⇒ ½ frische Peperoncini
- ⇒ 500 g Pizzatomen
- ⇒ 500 g frische Cocktailtomaten
- ⇒ weißer Balsamico,
- ⇒ Hühnerbrühe,
- ⇒ Zucker
- ⇒ 100 g frische Salbeiblätter
- ⇒ Butter
- ⇒ Frischen Parmeggiano oder Grana Padano
- ⇒ 6 Blätter Basilikum

Ich setze das gesalzene Wasser für die Tortellini auf.

Nun mache ich die Tomatensauce, ich schnibbele die Schalotten klein, schneide die Knoblauchzehen in sehr feine Scheiben, hacke die frische Peperoncini, dann erhitze ich schön viel (mindestens 6 EL) Olivenöl mit einem EL Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand, darin dünste ich die Schalotten bei mittlerer Hitze glasig. Dann füge ich den Knoblauch, den Thymian, den Rosmarin und die Peperoncini hinzu, ich lösche nach 5 Minuten das Ganze mit einem EL weißem Balsamico ab, füge ½ TL Zucker hinzu und dann die Pizzatomen. Etwa 5-10 Minuten lasse ich das ganze einkochen, ich gebe einen TL körnige Hühnerbrühe hinzu, dann gebe ich die halbierten Cocktailtomaten dazu. Nach weiteren 5-10 Minuten schmecke ich mit Pfeffer, Salz und noch einem Schuss Olivenöl ab.

Während die Sauce köchelt, erhitze ich in einem kleinen Topf 6 EL einfaches Olivenöl, darin frittiere ich bei starker Hitze die Salbeiblätter, vielleicht in 2-3 Portionen, wenn sie ihre dunkel grüne Farbe annehmen, hole ich sie mit der Schöpfkelle heraus und lege sie auf Küchenpapier. Ich schmelze in einem anderen Topf ½ Pfund Butter, salze und pfeffere es kräftig, nehme es vom Herd, füge die Salbeiblätter hinzu und einen Schuss vom Frittieröl, wenn es nicht allzu bitter geworden ist. Und wenn ich Lust habe, nehme ich noch einen Schuss Zitrone.

Die Tortellini brauchen nur 2-3 Minuten, ich schütte sie ab, lasse sie abtropfen, sie kommen in meine schönste Schüssel, werden mit ein bis zwei EL Salbeibutter vermenget, die Tomatensauce und die Salbeibutter kommen in meinen schönsten kleinen Schüsseln, alles kommt nun auf den Tisch, dort warten schon die hungrigen Freunde, der geriebene Parmesan, und die Basilikumblätter... Das dürft ihr nie vergessen, wenn ihr eure Tortelliniportion mit Tomatensauce, Salbeibutter, Parmesan versehen habt, dann müsst Ihr ein Basilikumblatt dazulegen und an mich denken.

Eure Rosa

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.