

## Tofu - Kräuter - Tortellini

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Spinat
150	Gramm	Davon (1)
300	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Teel.	Salz
1	groß.	Ei
2	Essl.	Olivenöl
150	Gramm	Tofu
2	Bund	Kräuter; gemischt
50	Gramm	Pinienkerne
1/2		Zitrone; Saft und Schale
50	Gramm	Greyerzer Käse
		Salz
		Pfeffer a.d.M
		Muskatnuss, frisch gerieben
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Butter; oder ungehärtete Pflanzenmargarine
100	Gramm	Crème fraîche

### Anleitung:

Spinat verlesen und waschen. Angegebene Menge (1) in wenig Wasser kurz erhitzen, bis er zusammenfällt. Gut ausdrücken und pürieren. Mehl mit Salz mischen, mit dem erhitzten Spinat, Ei, Öl und evtl. etwas Wasser zum glatten, elastischen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Tofu grob zerkleinern, mit Kräutern, Pinienkernen, Zitronensaft und -schale vermischt pürieren. Geriebenen Käse untermischen. Die Masse würzen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von 6 bis 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Kreis 1 Teelöffel Füllung geben. Ränder mit kaltem Wasser bestreichen, zusammenklappen und mit einer Gabel festdrücken. Die Halbmonde ringförmig um den Zeigefinger wickeln. Die Enden zusammendrücken. Feingeschnittene Zwiebel und den durchgepressten Knoblauch im erhitzten Fett glasig dünsten.

Restlichen Spinat zugeben, zusammenfallen lassen. Crème fraîche unterrühren mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Tortellini in sprudelndem Salzwasser in ca. 5 Minuten bissfest garen.

Abgießen und mit dem Spinat servieren.

:Pro Person ca. : 670 kcal