

## Fränkische Tortellini mit Tomaten-Majoran-Sugo

### Einkaufsliste:

Für die fränkischen Tortellini brauchen wir:

2 Eier  
3-4 EL Wasser  
1 EL Öl  
½ TL Salz  
250g Mehl

*ODER 1 Packung fertigen Nudelteig aus der Kühltheke*

500g Bratwurstgehäck

Für den Tomatensugo werden benötigt:

4 Tomaten, je nach Saison frisch oder aus der Dose  
1 Zwiebel  
1 Knoblauch  
3 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
2 EL Tomatenmark  
300 ml Wasser  
1 EL frischer Majoran  
1-2 TL Salz  
Pfeffer und Weißwein nach Belieben

### Rezept

Nudelteig:

Eier, Wasser, Öl und Salz in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Mehl mit der Hand oder der Maschine unterkneten. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Tomatensugo zubereiten:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Frische Tomaten waschen, Strunk entfernen, kreuzweise einschneiden, in kochendes Wasser geben, häuten und dann in Würfel schneiden. (Oder: Dosentomaten würfeln.)

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenwürfel andünsten. Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen.

Tomatenmark zugeben, mit anbraten.  
Mit 300 ml Wasser, beziehungsweise mit beliebiger Menge Weißwein ersetzt, ablöschen.

Seite 2 von 2

Majoran waschen, sehr fein schneiden und zugeben.  
Je nach gewünschter Konsistenz einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Nudelteig, eventuell mit einer Maschine, auswellen. Kreise ausstechen.  
Bratwurstgehäck darauf portionieren.

Tortellini formen und kurz im sprudelnden Wasser „al dente“, also nicht ganz weich, kochen.

Tortellini auf dem Sugo anrichten und mit Majoran garnieren.

**Guten Appetit!**

