



Blutwursttortelloni mit Apfel-Salbeisoße

Zutaten für zwei Personen:

- 1 Blutwurst
- 1 Ei
- 1 TL Bratensoße
- 1 EL Sauerrahm
- ½ Apfel-Salbei
- 50g Parmesan
- 2 DIN A 4 Blätter Nudelteig
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Zwiebel, Knoblauch
- Butter, Salz, Pfeffer
- Salbei



Zubereitung:

Beginnen Sie mit der Füllung. Entfernen Sie die Außenhaut der Wurst und schneiden diese in Scheiben. Schwitzen Sie Zwiebeln und Knoblauch an. Geben Sie die Wurst mit hinein. Etwas Majoran hinzugeben. Etwas ausgelassenen Speck ebenfalls dazu. Die Blutwurst zerfließt nun langsam. Sie sollte sich nicht ganz auflösen. Deshalb stellen Sie die Pfanne neben den noch warmen Herd. Nun geben Sie etwas Sauerrahm in die Pfanne. Das macht die Füllung später noch saftiger. Falls Sie das nicht mögen, einfach geriebenes Weißbrot mit hineinstreuen. Trennen Sie nun den Nudelteig ab. Teilen Sie die Teigstücke in vier gleiche Teile und bestreichen Sie diese mit Ei. Nun jeweils 1-2 EL der Füllung in die Mitte setzen und zu einem Dreieck falten. Gut zusammenkleben. Zuerst zum Dreieck falten, dann die linke und rechte Spitze vorne zusammen. Die obere Spitze zur Außenseite hin abknicken. Fertig sind die Tortelloni.

Wasser heiß werden lassen und salzen.

Schneiden Sie einen halben Apfel in kleine Würfel. Ebenso eine kleine Zwiebel. Kurz anbraten lassen. Danach den Apfel hinein. Würzen. Ggf. mit etwas Bratensoße andicken. Etwas Butter hinzugeben.

Tortelloni mit Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, möglichst trocken auf die Teller legen. Die Soße übergießen. Parmesan, besser gehobelt, darüber und genießen!

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**