Frische Tortellini mit Tomatensugo



Pasta mit Sugo

Diesmal ein reines Tomatensugo, keine Sauce Bolognaise. Zur besseren Würze des Sugo kommen gegrillte Tomatenscheiben hinein, die gern auch einige dunkle Stellen vom Grillen aufweisen dürfen. Soll ja mehr Geschmack geben. Hinzugefügt zum Sugo werden noch Champignons und Kapern. Lauchzwiebeln und Knoblauch versteht sich von selbst.

Das Sugo wurde dennoch nicht ganz so, wie ich es mir vorgestellt hatte, sämig, dickflüssig, gebunden. Es blieb doch recht flüssig. Auch die mitgegarten Tomatenscheiben lösten sich nicht wie erwartet auf und machten es sämig. Pürieren wollte ich es mit den vielen Zutaten nicht, somit bleibt es ein flüssiges Tomatensugo mit einigen zusätzlichen groben Zutaten.

Zutaten für 1 Person:

Für das Sugo:

- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 große Champignons
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 3 Schöpflöffel Gemüsefond, etwa 400 ml
- 1 ½ TL eingelegte Kapern
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 400 g frische Tortellini
- 500 ml Gemüsebrühe

- geriebener Emmentaler

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std. 15 Min.

Tomaten in Scheiben schneiden und jeweils den Strunk entfernen. Backofengrill auf 240 ºC erhitzen. Tomatenscheiben auf ein Backblech legen und direkt unter dem Grill in den Backofen schieben. Etwa 10 Minuten grillen, bis sich erste dunkle Stellen auf den Scheiben bilden. Wenn es in der Küche nach gegarter Pizza riecht, also nach Tomaten, dann sind die Scheiben gut gegrillt. Backblech herausnehmen, Tomatenscheiben wenden, Backblech nochmals hineinschieben und die andere Seite der Scheiben nochmals 5 Minuten grillen. Backblech herausnehmen und gegrillte Tomatenscheiben auf einen Teller geben.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Es sollen sich richtig braune Röststoffspuren auf dem Topfboden bilden.

Mit Rotweinessig ablöschen und den Gemüsefond hinzugeben. Gegrillte Tomatenscheiben und Kapern hinzugeben. Alles gut verrühren und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dann ohne Deckel bei geringer Temperatur nochmals 30 Minuten auf etwa die Hälfte des Sugo reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tortellini nach Anleitung in Brühe zubereiten. Tortellini in einen großen Pastateller geben und großzügig das Sugo darüber verteilen. Etwas geriebenen Käse darüber geben und servieren.