

Tortellini Spinat-Ricotta:

- Tortellini (400 Gramm)
- Sauce:
 - Creme Fraich (200 Gramm)
 - Katenschinken gewürfelt (125 Gramm)
 - Joghurt Natur (200 Gramm)
 - Natives Olivenöl (5cl)
 - Weizenmehl (45 Gramm)
 - 1 Ei
 - Salz (grob)
 - Pfeffer (Schwarz, gemahlen)
 - Muskat, gemahlen
 - Koriander, gemahlen
 - Kurkuma gemahlen
 - Schnittlauch (getrocknet)
 - Senfmehl
 - Ingwer, gemahlen
 - Zwiebel, granuliert
 - Knoblauch, granuliert
 - Birkenzucker (1/2 TL)

Die Tortellini in Wasser gekocht. Für die Sauce die Katenschinken angebraten. Mehl dazugegeben zur Mehlschwitze.

Joghurt und Creme Fraich dazugegeben. Gut verrührt. Die Gewürze eingefüllt. Je eine Prise. Am Ende das Ei dazu. Dies bringt etwas Festigkeit. Wer möchte kann hier noch ein Schuß Weißwein hinein tun.