



# QUITTEN-PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE MIT APFEL-SPECK-TORTELLINI



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

<b>500 g</b>	
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>60 g</b>	Butter
<b>250 ml</b>	Weisswein
<b>40 ml</b>	Balsamico Essig, weiss
<b>1 Liter</b>	Gemüsebouillon
<b>150 g</b>	Quitten, frisch, geschält
<b>150 g</b>	Pastinaken, frisch, geschält
<b>100 g</b>	Äpfel, gewürfelt
<b>2 g</b>	Gewürznelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DIE APFEL-SPECK-TORTELLINI

<b>250 g</b>	Doppelgriffiges Mehl Type 480
<b>120 g</b>	Eigelb
<b>20 g</b>	Olivenöl
<b>2 g</b>	Salz
	Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	
<b>100 g</b>	Äpfel, geschält
<b>20 g</b>	Butter
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>150 g</b>	Durchzogener Selchspeck, klein gewürfelt
<b>10 g</b>	Olivenöl
<b>50 g</b>	Peterli, frisch
<b>20 g</b>	Majoran, frisch
<b>125 g</b>	Ricotta 45 % Fett
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Quitten, Pastinaken und Äpfel dazugeben und etwas weiter anschwitzen.
2. Mit Weisswein und weissem Balsamico Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Gemüsefond aufgiessen, würzen und das Gemüse weichkochen. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Für die Tortellini: Mehl mit Eigelb, Olivenöl, Salz und Muskatnuss vermengen, gut kneten und eine Stunde rasten lassen.
6. Für die Füllung Apfelwürfel in Butter anschwitzen und abkühlen

- lassen.
7. Zwiebeln und Speckwürfel in Olivenöl anrösten, Kräuter dazugeben.
  8. Ricotta und die Apfelwürfel in die ausgekühlte Masse mischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
  9. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen lassen.
  10. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen.
  11. Je 1/2 TL Füllung in die Mitte der Kreise setzen. Kreise zu einem Halbmond zusammenlegen, Rand fest zusammendrücken und zu Tortellini formen.
  12. Tortellini ins kochende Salzwasser legen und bei kleiner Flamme garen.
  13. Suppe mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen, Tortellini in die Suppe geben. Mit Petersilie und frittierten Pastinakenchips garniert servieren.