

# Italienischer Tortellini Salat mit Pesto



## Für den Tortellini Salat

500 g Tortellini Trockenware  
125 g frischen Rucola  
250 g Kirschtomaten  
250 g Mozzarella Kugeln Abtropfgewicht  
50 g Pinienkerne  
60 ml Olivenöl  
1 Bio Zitrone (Saft + Abrieb)  
n.B. Salz und Pfeffer  
Balsamico optional

## Für das Pesto - Alternativ 2-3 EL fertiges Pesto

30 g Pinienkerne  
30 g Parmesan gerieben  
1 Knoblauchzehe  
10 g Basilikum  
40 ml Olivenöl  
1 Prise Salz

1. Alle Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und danach auf einem Küchenpapier auskühlen lassen.
2. Rucola gründlich waschen und trocken schleudern. Danach 1-2 mal durchschneiden.
3. Tortellini nach Packungsanweisung kochen und in eiskaltem Wasser auskühlen lassen. Dann in einem Sieb abtropfen (so behalten Sie ihren Biss).
4. Tomaten waschen und halbieren.
5. Mozzarella Kugeln ggf. halbieren.

## Pesto zubereiten

1. Alle Zutaten für das Pesto (inklusive 30g der kalten, gerösteten Pinienkerne) in einem Mörser oder Mixer/ Stabmixer zu einem Pesto verarbeiten.

## Tortellini Salat zubereiten

1. Tortellini in einer großen Schüssel mit Olivenöl und Pesto vermischen.
2. Rucola, Tomaten und Mozzarella Kugeln dazu geben; ebenso wie den Saft und Abrieb der Bio Zitrone. Alles gut miteinander vermischen.
3. Mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken und Pinienkerne darüber geben. Optional passt etwas Balsamico auch wunderbar.