

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

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

Pesto zubereiten

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

Tortellini Salat zubereiten

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