

Tortellinialat mit selbstgemachtem Pesto



XXX Lecker

Zutaten (für 4 Portionen)

Für das Pesto

- 70 g Pinienkerne
- 2 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bio-Zitrone
- 60 g Parmesan
- 80 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat

- 750 g Tortellini aus dem Kühlregal (z.B. mit Käsefüllung)
- 400 g Kirschtomaten
- 250 g Mini-Mozzarellakugeln
- 1-2 EL heller Balsamicoessig

Nährwerte

Pro 100 Gramm

232 kcal
10 g Eiweiß
15 g Fett
16 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten

Zubereitung

1. Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen abzupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone heiß waschen und 1 TL Schale fein abreiben. Parmesan ebenfalls reiben.
3. Die Hälfte der Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch und Öl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Parmesan sowie Zitronenabrieb unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.
4. Für den Salat reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Tortellini nach Packungsanleitung garen. Abgießen und dabei 50-100 ml Kochwasser auffangen. Nudeln abtropfen und vollständig abkühlen lassen.
5. Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und Kugeln ebenfalls halbieren.
6. Pesto mit etwas aufgefangenem Pastawasser bis zur gewünschten Konsistenz verrühren. Tortellini, Tomaten, Mozzarella, Balsamicoessig sowie restliche Pinienkerne in einer Schüssel mit dem Pesto vermengen und servieren.



REISER RÄT

Wer mag, hebt noch 50 g Babyspinat oder Rucola unter den Salat. Statt Mozzarella schmecken auch 80 g Parmesan in grobe Späne gehobelt.

