





Tortellini-Salat

Italienischer Tortellini-Salat mit Tomaten und Rucola

 Leicht  2 Portionen  15 min.

Zutaten

- 500 g Tortellini
- 2 EL ORO d'Italia Pesto Rosso
- 150 g Kirschtomaten
- 80 g Walnüsse
- 100 g Rucola



Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Tortellini, Salzwasser

Für den Tortellini-Salat kochst du zunächst die Tortellini nach Packungsanweisung. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Natürlich kannst du die Tortellini auch selber machen und nach Belieben füllen. Wie das geht, erfährst du in unserem Küchengeheimnis "Tortellini selber machen".

Schritt 2: Der Tortellini-Salat

Zutaten: Tortellini, Walnüsse, Rucola, Kirschtomaten, Pesto Rosso

Röste die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl an. Dann wäschst du den Rucola und schneidest ihn mundgerechte Stücke. Die Kirschtomaten werden ebenfalls gewaschen und dann halbiert. Jetzt vermengst du alle Zutaten zusammen mit dem ORO d'Italia Pesto Rosso – und fertig ist der Tortellini-Salat! Am besten schmeckt er wenn du ihn ein paar Stunden, oder über Nacht, ziehen lässt. Natürlich kannst du ihn auch direkt genießen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Pesto Rosso