



# Grillspieße mit Käse-Tortellini



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Stück

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1797 kJ, 19,4 kcal, 41,2 g Kohlenhydrate, 19,4 g Eiweiß, 20,9 g Fett, 32,3 mg Cholesterin, 492 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

## Zubereitung

Sommer ist Grillsaison! Aber du hast keine Lust auf die klassischen Grillgerichte? Dann solltest du unbedingt unsere leckeren Grillspieße mit Käse-Tortellini, herzhaftem Parmaschinken und frischer Zucchini ausprobieren. Für Käseliebhaber wird das Ganze zum Schluss noch mit einer extra Portion Parmesan getoppt. Die Spieße sind nicht nur mega lecker, sondern sind auch super easy zubereitet. So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst kochst du die Tortellini nach Packungsanweisung im Salzwasser al dente. Abtropfen lassen, in eine Schüssel umfüllen und mit dem Öl vermischen.

### Step 2:

Nun schneidest du die Zucchini in Scheiben und gibst sie zu den Nudeln dazu. Alles mit Thymian würzen, salzen und pfeffern, nochmals vermischen und dann zusammen mit dem Parmaschinken abwechselnd auf die Spieße stecken. Auf dem Grill rundherum knusprig grillen und mit Parmesan bestreuen.

## Zutaten

### Menge

1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	getrockneter Thymian
1	Öl
12 Scheiben	kleinere Zucchini
4	Parmaschinken
2 EL	gewässerte Holzspieße
	Parmesan, gerieben
	Salz
16	frische Tortellini mit Käsefüllung