



Grillsalat mit Tortellini, Parmesan & Pinienkernen



Zutaten

Für das Pesto:

	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
70 g	Parmesan
70 g	Pinienkerne
	Chiliflocken
1	Knoblauchzehe
2 Handvoll	Basilikum-Blätter
50 ml	Olivenöl
1/2	unbehandelte Zitrone
100 ml	neutrales Öl

Für den Salat:

1 Handvoll	Babyspinat
150 g	bunte Kirschtomaten
Etwas	Olivenöl
5	getrocknete Tomaten
1 Packung	Spinat-Ricotta-Tortellini
1 kleine Prise	Zucker
1 Kugel	Mozzarella
2 EL	Balsamico-Essig
100 g	roher Schinken

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2807 kJ, 671 kcal, 43 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 47 g Fett, 65 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Bist du auch der Meinung, dass die Salate beim Grillen oft das Highlight sind? Dann ist unser leckerer Tortellini-Salat garantiert etwas für dich! Für unseren Tortellini-Salat haben wir die Ricotta-Tortellini mit etwas Spinat, getrockneten Tomaten, bunten Kirschtomaten und Pinienkernen gemischt und zum Schluss alles noch mit Mozzarella und Parmesan getoppt. Für die besonders herzhafte Note, haben wir noch etwas angebratenen Schinken in unseren Tortellini-Salat gegeben. Als Dressing haben wir uns für ein selbstgemachtes Basilikum-Pesto mit Parmesan und Pinienkernen entschieden. Falls du also noch auf der Suche nach einem leckeren Grillsalat bist, solltest du unseren Tortellini-Salat unbedingt ausprobieren! Der Tortellini-Salat ist wirklich super schnell gemacht und extrem lecker! Probier's mal aus, so einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du das Pesto zubereiten. Dazu röstest du die Pinienkerne in einer Pfanne hellbraun an. Dann den Parmesan grob raspeln. Jeweils zwei Drittel vom Parmesan und den Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben und mit der Knoblauchzehe, dem Basilikum, 100 ml Öl, 50 ml Olivenöl sowie Zitronensaft, Zitronenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer zu einem Pesto pürieren.

Step 2:

Die getrockneten Tomaten grob würfeln. Die bunten Kirschtomaten kannst du vierteln und den Mozzarella ebenfalls würfeln. Den Schinken in Streifen schneiden. Dann 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Schinken darin leicht knusprig anbraten.

Step 3:

Jetzt die Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen, kurz abkühlen lassen. Dann mit dem Pesto, ggf. noch etwas Olivenöl, sowie 2 EL Balsamico und etwas Zucker vermengen. Dann die Tomaten, den Mozzarella und den Babyspinat unterheben. Alles mit den restlichen Pinienkernen, dem Schinken sowie Parmesan bestreut servieren.