

## Tortellinisalat mit Parmesan-Pesto



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wir haben ein tolles Rezept für einen lecker-frischen **Tortellinisalat mit Parmesanpesto**.

Ob auf Partys, bei Picknicks oder zum Grillen: Nudelsalate sind ein Dauerbrenner und dürfen nicht fehlen. Mit unserem Rezept aus der GekonntGekocht-„Expressküche“ ist der Nudelsalat schnell und einfach zubereitet, mit einfachen Zutaten. Wenn es mal schnell gehen muss oder einfach und lecker sein soll - und dabei sättigend - ist der Tortellinisalat mit Parmesan-Pesto genau das Richtige:

herrlich-italienisch, appetitlich bunt gemischt, mit Kirschtomaten, Mozzarella und würziger Basilikum-Pesto – einfach unheimlich lecker!

## Zutaten

- 80 g Parmesan am Stück, 50 g gerieben, 30 g gehobelt
- 50 g Parmesan gerieben
- 30 g Parmesan gehobelt
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl, grob gewürfelt
- 250 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 125g Mini Mozzarella-Kugeln
- 50 g frischer Rucola, gezupft, in kaltem Wasser aufgefrischt, trocken gelaufen
- 100 g entsteinte, grüne Oliven, halbiert
- 1/2 Topf frischer Basilikum, gezupft in dünnen Streifen
- 200 g Crème Fraîche
- 90 ml Milch
- 400 g Tortellini mit Ricotta Füllung aus dem Kühlregal
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Tortellini nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen garen, abgießen, abtropfen und auskühlen lassen.

### Schritt2

Den geriebenen Parmesan mit Creme fraiche und der Milch zu einem Dressing verrühren, mit den Tortellini mischen – marinieren und über Nacht durchziehen lassen.

### Schritt3

Basilikumstreifen, Tomaten, Oliven und Mini – Mozzarella – Kugeln unterheben und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

## Tortellinialat mit Parmesan-Pesto: Schnelle Nudelsalate

Unser Rezept für Tortellinialat mit Parmesan-Pesto ist der Hit auf jeder Party und passt hervorragend aufs Grillbuffet. Wir haben **5 weitere tolle Nudelsalate** für Sie zusammengestellt, die einfach und schnell zubereitet sind – und dabei frisch und lecker schmecken!

- Italienischer Tortellinialat „Colori Nazinale“ – Eine tolle Alternative mit bunter Gemüsemischung in den Nationalfarben.
- California Nudelsalat – Fruchtig-frisch mit Rauke, Mangos und Walnüssen.
- Thailändischer Nudelsalat – Mal etwas Außergewöhnliches mit Glasnudeln, Schweinemett, frischem Gemüse und Asia-Touch.
- Griechischer Reissnudelsalat – Lecker-mediterran, mit Feta, Oliven, Paprika und Vinaigrette.

- Spanischer Nudelsalat mit Manchego und Chorizo - Damit überraschen Sie garantiert Ihre Gäste - herrlich aromatisch!

Stöbern Sie durch die GekonntGekocht Rezept-Vielfalt und lassen Sie sich von den verschiedensten Kategorien inspirieren. Neben Rezepten aller Art finden Sie bei uns auch ein umfangreiches Kochlexikon und einen Saisonkalender für die frische, saisonale Küche.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen, Nudelrezepte, Partyrezepte, Salate zum Grillen, Salatrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** frisch, herzhaft, kalte salate, mit italienischem Flair

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tortellinisalat-mit-parmesan-pesto/>