

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 Reismudelsalat – 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/>