



## Tortellini Salat



### Zutaten:

250 g pflanzliche Tortellini (zu findet in Biomärkten, Reformhäusern oder in gut sortierten Supermärkten wie REWE)  
1 EL Pesto Rosso (z. B. von Rapunzel)  
1 EL Basilikum Pesto (z. B. Pesto Verde von Rapunzel)  
3-4 getrocknete Tomaten  
3-4 frische Kirschtomaten  
1 Bund Rucola  
50-100g Pinienkerne, geröstet  
5-6 Basilikum Blätter

### Zubereitung:

1. die Tortellini nach Packungsanweisung zubereiten. In einem Sieb abgießen und beiseitestellen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl, bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten goldbraun anrösten, beiseitestellen.
3. die getrockneten Tomaten und ein Teil von Rucola grob hacken. Die Kirschtomaten halbieren.
4. In einer großen Schüssel die gekochten Tortellini mit dem Pesto, getrockneten Tomaten, Rucola und Kirschtomaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gerösteten Pinienkerne, Basilikum Blätter und restlichen Rucola bestreuen.

### Tipps und Abwandlungen:

Dieser Salat schmeckt auch mit marinierten Artischockenherzen. Einfach aus dem Glass nehmen, auf einem Küchentuch abtupfen, klein schneiden und dazu geben. Wer kein Rucola mag, kann auch Babyspinat verwenden. Für etwas mehr Würze kann der Salat mit Chiliflocken abgeschmeckt werden. Auch schmeckt der Salat mit schwarzen Oliven (geschnitten) oder Avocado Fruchtfleisch Stückchen.