

... > Spezielles > Saucen & Dips

Tortellinialat italienische Art



mit Tomaten, Mozzarella und würzigem roten Pesto-Dressing

★★★★☆ **4.65** (598 Bewertungen)

 **265** Kommentare

 30 Min.  simpel  01.11.2006

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

Für das Pesto:

75 g Tomate(n), getrocknete in Öl, aus dem Glas

50 g Pecorino, ersatzweise Parmesan

2 Knoblauchzehe(n), nach Belieben mehr

25 g Cashewnüsse

1 Handvoll Basilikum, am besten frisch

4 EL Öl, aus dem Tomatenglas

2 EL Balsamico, heller

evtl. Wasser

Salz und Pfeffer

Für den Salat:

800 g Tortellini mit Käsefüllung, frische (Kühlregal)

500 g Cocktailtomaten

250 g Mozzarella

50 g Oliven, schwarze, ohne Stein

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Die Tortellini nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abschrecken. Etwas abkühlen lassen.

Für das Pesto die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Den Käse fein reiben. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Nun getrocknete Tomaten, geriebenen Käse, Cashewkerne, Basilikum und Knoblauch im Mixer zu einer festen Paste vermahlen, dann das Öl untermixen. Die Paste nun mit dem Balsamico und bei Bedarf noch etwas Wasser auf eine cremige Konsistenz verdünnen und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schüssel mit den Tortellini mischen.

Nun die Cocktailtomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Mozzarella würfeln und die Oliven nach Wunsch halbieren. Alles mit den Tortellini mischen und abgedeckt etwas ziehen lassen.

Rezept von

[alina1st](#)

Weitere Rezepte von [alina1st](#)

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Nachkochgott

Ganz lecker Rezept, hat uns allen Mega geschmeckt, allerdings nur ein Knoblauchzehe 😊

Antworten

20.06.2021 01:28

maiikee

Vielen Dank für den leckeren Nudelsalat!!

Für das Pesto habe ich ein wenig mehr Öl verwendet, dafür aber 2 TL vom Balsamico Bianco Essig genommen.

Zusätzlich habe ich Paprika, Hähnchen-Kochschinken und Cashewnüsse; gesalzen (grob klein gehackt) mit in den Salat geschnitten.

Den Mozzarella habe ich etwas dicker geschnitten.

Ich habe für den Salat Tortellini mit Käsefüllung ausgewählt, beim probieren war der Salat schon echt mega.

Beim nächsten mal werde ich Tortellini mit Spinatfüllung probieren.

Antworten

11.06.2021 15:12

Mareen85

Vielen Dank für das wahnsinnig leckere Rezept. Ich bin absolut begeistert. Das Pesto ist richtig lecker. Klasse! Gibt's ganz sicher öfter

Antworten

28.08.2020 09:54

CookingKukuk

Das Rezept war bestimmt 2 Jahre in meiner Rezeptsammlung bevor ichs mal ausprobiert habe und seit dem wird so oft danach gefragt dass es mich fast schon nervt ihn machen "zu müssen" Sollte jetzt aber nicht schlimm klingen sondern nur eine Betonung auf Geschmack und Beliebtheit sein ;)

- super vorzubereiten und dann in 15 min fertig
- geht auch leicht abgewandelt aber auch sehr schnell mit Kaufpesto zu machen
- auch bei den Männern sehr beliebt
- auch am nächsten Tag erwärmt überaus lecker

VOLLE STERNE - SUPER LECKER

Antworten

Küchenzauber9191

Der Tortellinisalat ist super lecker und kam sowohl zu Gegrilltem als auch zu Pizza sehr gut an. Wir wollten es auch etwas "schlotziger" und haben die doppelte Pestomenge gemacht. War super so. Für das Pesto haben wir Pinienkerne und Parmesan verwendet.

Der Salat wird auf jeden Fall mal wieder gemacht! Und auch das Pesto zu warmen Nudeln.

Antworten

26.12.2008 13:17

Gelöschter Nutzer

Meine Schwester hat diesen Salat gestern zu unserem Weihnachtsbuffet mitgebracht. Wir haben mit Freunden gefeiert, jeder hat irgendwas zum Buffet beigesteuert.

Der Tortellinisalat war der einzige Salat, der fast ratzeputz leer gegessen war. Jeder hat sich das Rezept verlangt und solange davon gegessen, bis er nicht mehr konnte :-)

Vielen Dank für dieses schöne Rezept, dafür gibts von 10 Leuten 5 Sterne
LG Bärbel

Antworten

10.11.2008 18:04

lacoterevee

Hallo!

Das Rezept ist absolut perfekt, deshalb gibts von mir 5 Sterne!

Danke!

lacoterevee

Antworten

24.09.2008 10:15

Cinzano

Hallo !

habe deinen Salat gestern zum Abendessen gemacht. War sehr lecker ! Das ist echt ein Anwärter auf meinen neuen Lieblingsnudelsalat. Mein Freund war auch ganz begeistert und sogar die Schüssel nach ausgekratzt. Beim nächsten mal nehme ich vielleicht die Tortellini, die mit Schinken gefüllt sind und geb noch ein paar getrocknete Tomatenstreifen extra dazu. Die liebe ich einfach!

Danke Dir
LG

Antworten

13.02.2008 19:07

nadin78

Das ist ein super-leckerer Rezept!

Wir hatten das gestern zum Abendessen und wir waren restlos begeistert!!!

Vielen Dank für das Rezept!

LG. Nadin

Antworten

24.11.2007 17:34

jengae

Hallöchen,

deinen genialen Salat hat es bei uns gestern zum Abendessen gegeben. Er war hammerlecker....geniales Rezept wirklich!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Liebe Grüße jengae

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[apfelchutney rezepte](#), [carbonara-soße rezepte](#), [kartoffelaufbau rezepte](#), [nufelgerichte rezepte](#), [rumpsteak rezepte](#), [schafskäse rezepte](#), [schokobananen rezepte](#),

