Tortellini-Salat

Zutaten (4 Personen):

Pesto:
75 g Tomaten (getrocknet, in Öl)
4 EL Öl (aus dem Tomatenglas)
50 g Parmesan (gerieben)
25 g Cashewkerne
1 Handvoll Basilikum (frisch)
2 Knoblauchzehen
2 EL Balsamico (weiss)
Salz
Pfeffer

Salat:
800 g Tortellini (frisch)
500 g Kirschtomaten
200 g Mozzarella
50 g Cashewkerne

Zubereitung:

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

Dann das Pesto zubereiten. Hierzu die getrockneten Tomaten abgiessen, das Öl auffangen und in Streifen schneiden. Den Käse fein reiben. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Im Anschluss die getrockneten Tomatenstreifen, den geriebenen Käse, Cashewkerne, Basilikum und Knoblauch im Mixer zu einer festen Paste vermixen.

Danach das Öl zufügen und untermischen. Die Paste mit dem Balsamico und bei Bedarf noch etwas Wasser auf eine cremige Konsistenz verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Nun die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Den Mozzarella würfeln. Das Pesto in einer Schüssel mit den Tortellini sowie den übrigen vorbereiteten Zutaten mischen, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und abgedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Unterdessen die restlichen Cashewkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten, fein hacken und kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.

Tipp:
Falls es schneller gehen muss, funktioniert das Rezept natürlich auch mit gekauftem Pesto.

Nährwertangaben: 829 kcal p.P, 76 g KH p.P.