

Tortellini-Spieße Tomate Mozzarella

Material: Schaschlikspieße

Zeitlicher Aufwand: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Menge: 10 Spieße

Mengen und Zutaten können nach Belieben angepasst werden. Das Rezept dient als Richtwert und Inspiration.

Zutaten

1 Pck. Tortellini gefüllt mit Spinat Ricotta

250g Mini-Mozzarella

250g Kirschtomaten

Je 125g rotes und grünes Pesto

Holz- oder Bambusspieße

optional: italienische Kräuter oder Basilikum



Zubereitung

1. Die Tortellini nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und kurz abkühlen lassen. Die Hälfte der Tortellini mit dem **grünen Pesto** vermischen, die andere Hälfte mit dem **roten Pesto**. Nicht zu viel Pesto verwenden, damit die Tortellini später gut aufgespießt werden können.
2. Kirschtomaten waschen und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Nach Bedarf kann an der Stelle mit Kräutern gewürzt werden, wobei das Pesto für mich schon genug an Geschmack abgegeben hat. Mozzarella abtropfen und an die Seite stellen.
3. Nun die Zutaten nach Belieben auf die Spieße stecken. Eine schöne Kombination wäre beispielsweise: Grüner Pesto-Tortellini → Kirschtomate → Mini-Mozzarella
4. → roter Pesto-Tortellini → Kirschtomate
5. Anschließend die Reihenfolge wiederholen. Du kannst die Zutaten aber auch ganz nach Geschmack und Optik anordnen.

Mein persönlicher Tipp:

Du willst noch mehr Geschmack? Dann garniere die fertigen Spieße vor dem Verzehr noch mit frischem Basilikum und/ oder Parmesan. Für eine schöne Optik kannst du die grünen und roten Pesto-Tortellini mit Tomaten und Mozzarella bewusst abwechseln - dadurch entstehen die italienischen Farben auf dem Spieß.

Viel Spaß beim Nachmachen – Eure mathildebackt ♥