



Tortellonissalat mit Feta und Oliven

mit gegrillter Zucchini und Zitronendressing



ca. 25min



3-4 Personen

Hach, Tortelloni ... da ist jeder Bissen ein Glücksmoment! Diese Schmackofatzos sind mit Pesto gefüllt und passen somit einwandfrei zu ihren mediterranen Kumpanen: frischem Feta und aromatischen Oliven, die diesen sättigenden Salat in einen echten Mittelmeerurlaub verwandeln. Auch lecker gegrillte Zucchini, nussiger Rucola und ein erfrischendes Zitronendressing bringen uns dem Süden ein ganzes Stück näher!

- 500g Pesto-Tortelloni ^{1,3,7}
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Feta ⁷
- 1 Packung schwarze Oliven
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- Grillpfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 615kcal, Fett 32.4g,
Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 19.6g



1. Pasta kochen

4. Zwiebeln verfeinern



2. Gemüse schneiden

A white cutting board is shown against a grey background. On the left side of the board is a pile of cubed white cheese. On the right side is a pile of dark red, dried cranberries.

5. Zutaten vorbereiten



3. Zucchini grillen

3. Zucchini grillen

A top-down view of a glass bowl filled with a vibrant salad. The salad includes arugula, sliced cucumbers with grill marks, cherry tomatoes, red onions, and crumbled white cheese.

6. Salat fertigstellen

Die **Pasta** vorsichtig mit den **Zwiebeln**, den **Tomaten**, den **Zucchini**scheiben, den **Olive**n, dem **Feta** und dem **Rucola** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit 1-2EL hellem Essig verfeinern. Den **Tortelloni**salat auf Teller verteilen und servieren.