



Tortellonissalat mit Feta und Oliven

mit gegrillter Zucchini und Zitronendressing



ca. 25min



2 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!

- 250g Pesto-Tortelloni ^{1,3,7}
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Feta ⁷
- 1 Packung schwarze Oliven
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- Grillpfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 718kcal, Fett 42.1g,
Kohlenhydrate 65.8g, Eiweiß 20.4g



1. Pasta kochen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1TL Zitronenschale** und **2EL Zitronensaft**, **1EL Olivenöl** und **1/2TL Honig** oder **Zucker** zu einem **Dressing** verrühren. Die **Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen und nach Belieben mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Oliven** grob schneiden.



Die **Pasta** vorsichtig mit den **Zwiebeln**, den **Tomaten**, der **Zucchini**, den **Oliven**, dem **Feta** und dem **Rucola** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit 1EL hellem Essig verfeinern. Den **Tortellonisalat** auf Teller verteilen und servieren.