

Kochen mit Klaus

Pikanter Pesto-Tortelloni-Salat (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Tortelloni, Salz, Pfeffer, 1 weiße & 1 rote Zwiebel, 1 Glas Pesto, 125 g Kirschtomaten, 1 rote Paprikaschote, 1 TL Zucker, Petersilie, Rosmarin, Oregano, Olivenöl, je 15 schwarze & grüne Oliven, 3 scharfe & 5 milde eingelegte Pfefferoni, 30 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Tortelloni nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit etwas Olivenöl verrühren. Tomaten halbieren. Paprika putzen u. in kleine Würfel schneiden. Oliven halbieren. Einige Ringe von den Zwiebeln abschneiden, Rest fein würfeln. Pfefferoni abtropfen lassen u. in Stücke schneiden.



2. Zwiebelwürfel mit Pesto, Salz, Pfeffer, Zucker, 4 EL Olivenöl, Parmesan, Kräutern verrühren u. 1 Std. marinieren lassen.



3. Tortelloni, Tomaten, Paprika, Oliven, Pfefferoni u. Pesto vermengen. Salat mind. 30 Min. durchziehen lassen. Mit Zwiebelringen u. Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Eine sehr leckere Grill-Beilage!

