



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Tortellini-Pesto Salat mit St. Mang CREMIUS

 **40 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



## Zutaten

1 St. Mang CREMIUS  
250 g Tortellini  
2 Zucchini  
100 g getrocknete Tomaten  
1 Bund Radieschen  
100 g Kalamata-Oliven  
Salz  
Pfeffer  
**Pesto**  
2 Knoblauchzehen  
50 g Basilikum  
30 g Pinienkerne  
50 geriebener Parmesan  
100 ml Olivenöl



## Zubereitung

1. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne anbraten und anschließend abkühlen lassen.
2. Die getrockneten Tomaten und den CREMIUS in kleine Stücke schneiden, die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kalamata-Oliven halbieren und währenddessen die Tortellini gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen lassen.
3. Um das Pesto zuzubereiten, wird der Knoblauch, Basilikum, die geriebenen Pinienkerne, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einen Mixer gegeben und püriert bis eine homogene Konsistenz entsteht.
4. In einer großen Schüssel können nur die gekochten Tortellini, Zucchini, Tomaten, Radieschen und Kalamata-Oliven miteinander vermengt werden. Anschließend wird das Pesto darüber gegeben. Zum Schluss werden die CREMIUS-Stücke darauf verteilt.

