

Tortellini mit Zuckerschoten und Tomaten

— Bio Kochbox KW 29



Tortellini mit Zuckerschoten und Tomaten



Für 2 Portionen:

- 250 g Cherrytomaten
- 125 g Zuckerschoten
- 1 Pck. Pinienkerne
- 2 Zweige Basilikum
- 250 g Tortellini
- 50 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Pesto
- Veganer Parmesan

Für 4 Portionen:

- 500 g Cherrytomaten
- 250 g Zuckerschoten
- 2 Pck. Pinienkerne
- 4 Zweige Basilikum
- 500 g Tortellini
- 100 ml Gemüsebrühe
- 6 EL Pesto
- Veganer Parmesan

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Tomaten abbrausen und die Zuckerschoten putzen, abbrausen und schräg halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Veganen Parmesan grob hobeln oder reiben. Tortellini nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Zuckerschoten darin andünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln.

Tortellini abgießen, unter das Gemüse heben. Pesto unterrühren. Salzen, pfeffern. Tortellini mit Pinienkernen, veganem Parmesan, Basilikum garnieren.