



Heute für Sie: Selinas Rezept Nr. 3

## FrISChe Tortellinis

### Sie brauchen:

- 1 Glas Pesto Rosso (*Terra Sana 4,29 €*, bei uns im Angebot)
- 2 Mozzarella-Kugeln (*ÖMA 0,99 €*, bei uns im Angebot)
- 1 Packung Cherrytomaten (250 g)
- 1 Family-Pack frISChe Tortellinis mit Käse-Tomaten-Füllung (*bio-verde 4,79 €*)  
oder frISChe Tagliolini (*bio-verde 2,49 €*) für die Salatvariante

### Zubereitung:

Schneiden oder zupfen Sie als erstes den Mozzarella in mundgerechte Stücke. Dann waschen und halbieren Sie die Cherrytomaten.

Kochen Sie die Tortellinis wie auf der Packung angegeben und tropfen Sie diese nach dem Kochen gut ab.

Nun geben Sie die Tomaten und den Mozzarella zu den fertigen Tortellinis dazu.

Dann geben Sie je nach Bedarf und Geschmack das Pesto dazu (wer es mag, das ganze Glas).

Jetzt nur noch alles gut durchmengen und fertig!

Man kann diese Variation auch mit Tagliolinis machen und kalt als Salat servieren!

**Ein Tipp** für den frischen Geschmack: Geben Sie frischen gehackten Basilikum mit dazu!

**GUTEN APPETIT!**