

Schnelle Tortellini mit Pesto und Ofengemüse

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

2 Zucchini
1 rote Paprika
1/2 rote Zwiebel
230 g Champignons
300 g Kirschtomaten
2 Teelöffel Olivenöl
570 g Tortellini
100 g frischer Babyspinat
150 g Pesto
4 Esslöffel Parmesan
Salz, Pfeffer

Kennst du das auch? Manchmal hat man einfach diesen Pastahunger, den man nicht mehr los wird, bis man die köstlichen italienischen Klassiker endlich verspeist hat. Vor allem am Feierabend ist es mir wichtig, dass es schnell geht und ich nicht lange auf mein Abendessen warten muss.

Um aber Nudeln mit Tomatensauce und damit eine der simpelsten Pastagerichte zu vermeiden, gibt es für mich immer Abwechslung auf dem Pastateller. Heute ist er gefüllt mit Tortellini, würzigem Pesto und leckerem

Ofengemüse.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen

- 2 -

Paprika entkernen und zusammen mit Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel häuten und fein hacken.

- 3 -

Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebel auf dem Backblech verteilen und mit Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten im Backofen garen.

- 4 -

Inzwischen die Tortellini nach Packungsanweisung al dente kochen.

- 5 -

Kirschtomaten halbieren und gemeinsam mit dem Spinat unter das Gemüse mischen. Weitere 5 Minuten garen.

- 6 -

Tortellini mit Ofengemüse und Pesto vermengen. Mit Parmesan bestreuen und servieren.