

Rezept

# Tortellini mit Pute und Zucchini

Ein Rezept von Tortellini mit Pute und Zucchini, am 19.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>300 g</b> Putenbrustfilet                           | Salz   |
| Pfeffer  | <b>1/2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| <b>250 g</b> Tortellini mit Ricottafüllung (Kühlregal) | <b>150 g</b> zarte Zucchini                  |
| <b>3 EL</b> Olivenöl                                   | <b>30 g</b> schwarze Oliven ohne Stein       |
| <b>2 EL</b> rotes Pesto                                | <b>4-6 Blätter</b> Basilikum                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit Zitronenschale einreiben. Die Tortellini nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

---

2. Zucchini waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden. Fleisch auf beiden Seiten 4 Min. in 1 EL Öl anbraten, warm halten. Zucchini mit übrigem Öl 2 Min. anbraten. Oliven halbieren und zufügen.

---

3. Tortellini abgießen, abtropfen lassen. Mit Pesto und Putenfilet unter die Zucchini Mischung heben. Salzen und Pfeffern. Mit Basilikum garnieren.