

## Rezept

# Tortellini mit Pute und Zucchini

Ein Rezept von Tortellini mit Pute und Zucchini, am 14.12.2025

## 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.