

Rezept

Tortellini mit Pute und Zucchini

Ein Rezept von Tortellini mit Pute und Zucchini, am 14.12.2025

Zutaten

300 g	Putenbrustfilet	Salz
	Pfeffer	1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
250 g	Tortellini mit Ricottafüllung (Kühlregal)	150 g zarte Zucchini
3 EL	Olivenöl	30 g schwarze Oliven ohne Stein
2 EL	rotes Pesto	4-6 Blätter 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 Zucchinimischung heben. Salzen und Pfeffern. Mit Basilikum garnieren.