

Tortellini-Spieße Tomate-Mozzarella

Zutaten für 20 Tortellini-Spieße

- 400 g Tortellini (nach Wahl, aus dem Kühlregal)
- 250 g Mini-Tomaten
- 250 g Mini-Mozzarella
- Basilikum (frisch)
- [Basilikumpesto](#) (oder [selbstgemachtes Basilikumpesto](#))
- Holzspieß (oder Zahnstocher)



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: 1-2 Stunden

So bereitest du die Tortellini-Spieße zu:

Zuerst kocht ihr die Tortellini nach Packungsanleitung und gießt sie dann gut ab. Jetzt mischt ihr sie in einer Schüssel mit eurem Pesto und lasst sie - wenn möglich - für 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen. Wenn ihr es eilig habt, könnt ihr sie aber auch gleich weiter verarbeiten.

Wascht eure Minitomaten gründlich ab und zupft euch einige Basilikumblättchen ab. Dazu stellt ihr euch die Tortellini und die kleinen Mozzarella-Bällchen und legt die Zahnstocher parat.

Jetzt geht es nämlich schon los mit dem Aufspießen: steckt zuerst ein Tortellini auf den Zahnstocher, und dann Mozzarella, Basilikum und Minitomate oben drauf.

Schon sind eure Tortellini-Spieße fertig :-)) Ordnet sie auf einem Teller schön an, stellt sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank und serviert sie dann mit Balsamico-Creme.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

