

Tortelloni-Spieße

Egal ob als Fingerfood für die Fahrt, für ein Picknick abseits des Stellplatzes oder als kalter Snack auf dem Abendbrotbisch , diese Spießchen sind schnell und einfach zubereitet, fruchtig, lecker und sättigen sehr gut. Pasta trifft auf Tomate-Mozzarella. 2 Klassiker in einem vereint.



Zutaten:

- Tortelloni aus dem Kühlregal
- Mini-Mozzarella-Kugeln
- Kleine Datteltomaten
- Frisches Basilikum
- Pesto
- Holzspieße
- Ggf. Pfeffer aus der Mühle
- Ggf. Balsamico Creme

1. 1 Spieß besteht aus jeweils 1 Tortelloni, Datteltomate und Mozzarellakugel sowie 2-3 Blättchen Basilikum
2. Die gewünschte Anzahl an Tortelloni entsprechend der Packungsangabe kochen und abkühlen lassen
3. Anschließend mit ein paar Löffeln Pesto marinieren und mind. 3 Std. im Kühlschrank - gern auch über Nacht - durchziehen lassen. Je länger, je intensiver ist der Geschmack.
4. Datteltomaten halbieren
5. Immer abwechselnd Tortelloni, Mozzarella Kugel, kleine Datteltomate und Basilikum auf einen Schaschlickspieß aufspießen. Begonnen wird mit einer halben Tomate, Basilikumblatt, Mozzarellakugel, Basilikumblatt, halbe Tomate und Tortelloni. Selbstverständlich könnt Ihr die Reihenfolge auch anders wählen
6. Vor dem Servieren können die Spieße je nach Geschmack auch mit Pfeffer aus der Mühle und Balsamico Creme angerichtet werden, sofern sie nicht als Fingerfood gedacht sind

Sollten Spieße übrig sein, im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag verzehren, da sonst der Mozzarella Gefahr läuft, zu kippen.