



Panzerotti- oder Mezze Lune-Salat mit italienischem Gemüse

Zutaten: 500 gr. mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortellini, Panzerotti oder Mezze Lune
1 große Karotte, 1 mittelgroße Zucchini
und 2 große Stangen Staudensellerie
1 Gläschen Pesto

Nudel normal kochen und abkühlen lassen, dann in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Sodann das Gemüse ganz fein und klein schneiden. Zuerst die Karotten und den Sellerie andünsten mit etwas Fleischbrühe begießen und garen. Dann die Zucchinistückchen dazu geben und nochmals kurz dünsten. Das Gemüse abkühlen lassen und dann über die gekochten Nudel geben. je nach Geschmack die Hälfte, oder das ganze Gläschen Pesto darüber geben und mischen. Sollte Flüssigkeit fehlen etwas Fleischbrühe und Olivenöl dazu addieren.

Der Salat passt gut als Vorspeise oder auf ein sommerliches Bufett.

Weinvorschlag: ein frischer Vernacchia di San Gimignano oder ein schöner Rosé Chiaretto di Badolino