

# Tortelloni

## mit Schmortomaten und Pesto

### Zutaten für 3 Portionen:

2 Pck. Tortelloni  
(zb. Mit Ziegenfrischkäse & Honig bei Aldi Süd)  
500 g Cocktailtomaten  
1 Glas grünes Pesto  
Olivenöl  
Honig  
Pfeffer  
Salz  
1 Pck. Pinienkerne



### Zubereitung :

Tomaten waschen und in die runde Ofenhexe oder eine andere feuerfeste Form geben, mit 2 EL Olivenöl und 1 EL Honig beträufeln, mit Salz & Pfeffer würzen. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 20-25 Minuten schmoren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zur Seite stellen.  
Pesto auf den Tellern verteilen.

In der Zwischenzeit Tortelloni in kochendem Wasser ca. 3 Minuten kochen und dann abgießen. In der Edelstahl Anti Haft Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Tortelloni im Olivenöl kurz anbraten und auf die Teller verteilen. Schmortomaten dazugeben und Pinienkerne darüber verteilen.

