



## Tortellini-Salat mit Zucchini

### Description

*default watermark*



 **Zutaten für 4 Portionen:**

- 500 g Tortellini
- 1 Zucchini
- 150 g Pancetta
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Stängel Thymian
- 2 Salbeiblätter
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig

 **Zubereitungszeit:**

30 Minuten

**Und so wird's gemacht:**

- 01 Zunächst die Tortellini in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen. Zucchini klein schneiden. Thymian und Salbei zerhacken.
- 02 Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Speck für 3-4 Minuten ausbacken. Zucchini und Kräuter fix anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.
- 03 Tortellini in eine große Schüssel geben und mit dem Pfanneninhalt bereichern. Mit Weißweinessig, Honig, Salz, Pfeffer und Olivenöl garnieren. Das war's!

**Category**

1. Salat

**Date Created**

Juni 28, 2023

**Author**

jeanny

*default watermark*