

# Tortellini-Spieße mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Von Jan Jaworski, Kaiserslautern

## Zutaten für das Rezept

1 Packung Tortellini mit beliebiger Füllung (z.B. aus dem Kühlregal)  
250 g kleine Tomaten  
250 g Mini-Mozzarella  
Bund frisches Basilikum  
Salz, Pfeffer  
2-3 EL Olivenöl  
Zahnstocher oder Holzspieße

## Zubereitung der Tortellini-Spieße

Die Tortellini, zum Beispiel mit Spinat-Ricotta-Füllung, nach Packungsangabe in Salzwasser garen, später abtropfen und etwas abkühlen lassen. Danach kommen sie in eine Schüssel. Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen.

Jetzt Tomaten und Basilikum waschen. Wasser der Mozzarella-Kugeln abschütten und abtropfen lassen.

Dann die verschiedenen Zutaten aufspießen: Jeweils auf einen Spieß zuerst ein Blatt Basilikum auf den Zahnstocher stecken, dann ein Kügelchen Mozzarella, danach eine Tomate und zum Schluss einen Tortellino. So geht es weiter, bis alles aufgespießt ist.

Die Tortellini-Spieße kann man sehr gut vorbereiten und im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren. Wer mag, kann vor dem Servieren noch etwas Balsamico-Essig auf die Tortellini-Spieße tröpfeln.

## Tipps für Tortellini-Spieße

Die Tortellini-Spieße lassen sich super variieren. Zum Beispiel bei der Füllung: da gibt es Fleisch, Spinat, Tomate, Käse und vieles mehr. Außerdem eignen sich für die Tortellini-Spieße nicht nur frische Tomaten, auch eingelegte oder getrocknete Tomaten passen dazu. Die Tortellini können statt in Olivenöl auch in Pesto mariniert werden. Oder wer mag, kann noch eine Olive mit aufspießen.