

# Tortellini mit Tomaten-Chilipesto

## Zutaten:

1 Knoblauchzehe  
120 g Tomaten  
1 Glas eingelegte Tomaten  
1-2 Chilischoten, rot  
400 g Tofu  
30 g Mandeln  
Rucola  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Ca. 800 g Tortellini

Eingelegte getrocknete Tomaten grob zerkleinern. Das Öl im Glas nicht wegschütten! Chilischote waschen, halbieren, die Kerne entfernen und ebenfalls grob zerkleinern. Alles in einen Mixer geben. Mandeln optional kurz ohne Öl anrösten. Zusammen mit dem Tofu und den Tomaten in den Mixer geben. Alles vorsichtig zerkleinern, dabei das Öl der eingelegten Tomaten langsam zugeben. Falls benötigt mit Olivenöl verlängern.

Das Pesto mit Salz, Pfeffer, Zucker und ggf. mehr Chili und Öl abschmecken.

Wer es besonders cremig mag, kann statt normalem Tofu auch Seifentofu (Asialaden) verwenden.

Die Tortellini in sprudelndem Salzwasser bissfest kochen, mit Pesto anrichten und den Rucola darüber streuen.

Wohl bekomms'!

