Cremiger Tortellini-Salat

Der cremige Tortellini-Salat mit Gemüse und Mozzarella ist der ideale Begleiter für Grillabende, Buffets oder ein schnelles Mittagessen. Das Rezept ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

800 g	Tortellini (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Salatgurke (mittelgroße)
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zwiebel rot
300 g	Kirschtomaten
1 Dose	Mais (ca. 140 g)
125 g	Mini-Mozzarella-Kugeln
1 Handvoll	frische Petersilie
1 EL	Olivenöl extra vergine
200 g	Sauerrahm
100 g	Sweet Chili Sauce
0.5 TL	Currypulver
0.5 TL	Paprikapulver (rosenscharf)
2 Kugeln	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **cremigen Tortellini-Salat** die Tortellini nach Packungsanweisung bissfest kochen, anschließend abgießen, kurz abschrecken. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und vollständig auskühlen lassen. Die Salatgurke der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die rote Zwiebel schälen und in kleine Würfel

schneiden. Kirschtomaten halbieren und den Mais in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Mini-Mozzarella-Kugeln je nach Größe ganz lassen oder halbieren beziehungsweise vierteln und die frische Petersilie fein hacken.

2. Für das Dressing Sauerrahm, Sweet-Chili-Sauce, Paprikapulver, Currypulver und Zitronensaft in einer Schüssel glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Tortellini zusammen mit Gurke, Paprika, Zwiebel, Kirschtomaten, Mais, Mini-Mozzarella und Petersilie in eine große Salatschüssel geben. Das cremige Dressing darüber verteilen und alle Zutaten vorsichtig, aber gründlich miteinander vermengen.

3. Den Tortellini-Salat anschließend mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden.

Nährwerte pro Portion
Kalorien: 542kcal | Kohlenhydrate: 74g | Eiweiß: 22g | Fett: 17g

Tipp

Der cremige Tortellini-Salat schmeckt hervorragend als Grillbeilage, zum Picknick oder als leichtes Hauptgericht. Kurz vor dem Servieren kann er zusätzlich mit etwas frisch geriebenem Parmesan verfeinert werden.