Rohschinken-Tortellini-Salat

Der Rohschinken-Tortellini-Salat ist ein leichtes Salat-Rezept für Buffets, zur Jause oder als Mittagessen. Zarte Tortellini treffen auf Schinken und frischen Vogerlsalat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

6 Stk.	Eier
2 Packungen	Tortellini (a' 250 g mit Schinken)
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 Handvoll	Kapern
125 g	Vogerlsalat
1 Handvoll	frische Petersilie
12 Scheiben	Rohschinken (z.B. feiner Serrano)
2 EL	Aceto Balsamico rosso
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um einen mediterranen **Rohschinken-Tortellini-Salat** zuzubereiten, die Eier etwa 8–10 Minuten hart kochen, anschließend kalt abschrecken, schälen und quer halbieren. Die Tortellini nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Danach kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Direkt mit etwas Olivenöl vermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

2. Die Kapernbeeren vom Stiel schneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln. Vogerlsalat und Petersilie waschen und gut abtropfen lassen. Die Tortellini vorsichtig mit Vogerlsalat, gehackte Petersilie und Kapernbeeren vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Rohschinken-Tortellini-Salat dekorativ auf Tellern anrichten. Die Rohschinkenscheiben locker darauflegen und die halbierten Eier darauf platzieren. Zum Schluss mit Aceto Balsamico beträufeln.

Tipp