Tortellini-Salat

Das Rezept für einen Tortellini-Salat eignet sich sowohl als leichte vegetarische Mahlzeit für sich alleine als auch als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 TL	Dijon Senf
3 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamico-Essig (weiß)
	Salz und Pfeffer
400 g	Tortellini (z.B. mit Ricotta- o.Käsefüllung)
150 g	Cocktailtomaten
250 g	Mozzarella (Kugeln)
	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Tortellini-Salat** zuzubereiten, beginnst du damit, das Senf-Dressing vorzubereiten. Rühre Senf, Olivenöl, Balsamico-Essig, Pfeffer und Salz in einer Schüssel miteinander um und stelle es beiseite. Das cremige Dressing mit einem leicht würzigen Geschmack verleiht dem Salat eine besondere Note und harmoniert perfekt mit den anderen Zutaten.

2. Nun geht es an den Tortellini-Salat. Bereite die Tortellini gemäß der Packungsanleitung zu. Gieße sie ab und lasse sie abkühlen. Die kleinen, gefüllten Teigwaren mit ihrer zarten Konsistenz sind die perfekte Basis für diesen erfrischenden Salat.

3. Vermische in einer großen Salatschüssel die gekochten Tortellini mit Cocktailtomaten und dem Mini-Mozzarella. Gieße das vorbereitete Dressing über die Zutaten und vermische alles gründlich. Damit sich die Aromen besser entfalten können, lasse den Salat 30 Minuten ziehen. Während dieser Zeit vermischen sich die Geschmäcker und entwickeln eine

wunderbare Harmonie. Die kühle Temperatur sorgt zudem für eine erfrischende Note, die an warmen Tagen besonders willkommen ist.

4. Vor dem Servieren kannst du den Tortellini-Salat nach Belieben mit frischen Basilikumblättern garnieren. Die frischen Kräuter verleihen dem Salat nicht nur eine ansprechende Optik, sondern auch einen zusätzlichen Geschmackskick, guten Appetit.

Tipp

Je nach Lust und Laune kann man noch Paprika oder anderes Gemüse und Zwiebeln hinzufügen. Zusätzlich noch mit gerösteten Pinienkernen garnieren.