Tortellinisalat mit Tomaten-Mozzarella

Der köstliche Tortellinisalat mit Tomaten-Mozzarella ist ein leichtes, mediterranes Salat-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

400 g	Tortellini (z.B. mit Frischkäse oder Ricotta Füllung)
200 g	Cocktailtomaten
125 g	Mini-Mozzarella-Kugeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Balsamico Bianco
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Basilikumblätter (frische, zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den mediterranen **Tortellinisalat mit Tomaten-Mozzarella** die Tortellini nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen.

2. Die Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. In einer kleinen Schale mit Balsamico bianco, Olivenöl extra vergine, getrocknete italienische Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren. Die Tomaten waschen und halbieren, in eine Salatschüssel geben. Die abgekühlten Tortellini, **Mozzarella-Kugeln** und Marinade hinzugeben. Vorsichtig vermischen und zirka 60 Minuten durchziehen lassen.

3. Den Tortellinisalat mit Tomaten-Mozzarella nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelsalat anrichten und nach Belieben mit kleinen Basilikum-Blättern garnieren.

Tipp