Tortellinisalat

Mit diesem Rezept für Tortellinisalat, können Sie ihre Liebsten im Alltag, auf Grillpartys und andern Feierlichkeiten, kulinarisch verführen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

800 g	Tortellinis
200 g	Cocktailtomaten
150 g	Kochschinken
0.5 Stk.	Paprika (rot)
0.5 Stk.	Porree
175 ml	Rapsöl
1 Stk.	Ei
1 TL	Senf
2 TL	Kapern
1 Stk.	Knoblauch
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Tortellinisalat, den Porree halbieren, waschen, putzen und in Ringe schneiden, Die Paprika waschen, trocknen, halbieren, den Stiel mit den Kernen entfernen und eine Hälfte davon in kleine Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Alle kleingeschnittenen Zutaten in eine große Schüssel geben.

2. Einen großen Topf mit ca. 2 Litern gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Tortellinis

nach Packungsanleitung garen und im Anschluss mit kaltem Wasser abspülen. Die Tortellinis komplett auskühlen lassen und zwischendurch vermengen, damit sie nicht aneinander kleben.

3. Ein hohes Gefäß nehmen und das Ei hineinschlagen. Dann den TL Senf hinzufügen und alles mit einem Pürierstab einmal kurz aufschlagen. Nun langsam das Öl, in einem dünnen Faden, einfließen lassen. Dabei kräftig rühren und den Pürierstab auf und ab bewegen, bis eine festere Konsistenz erreicht ist. Jetzt einen ca. halben TL Salz hinzufügen, den Knoblauch pressen und beifügen, dann die Kapern kleinschneiden und unterrühren.

4. Die Mayonnaise in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben, dann die kalten Tortellinis hinzufügen und alles vorsichtig unterheben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr kühl stellen. Tortellinisalat z.B. mit einer Kochwurst servieren.

Tipp

Der Tortellinisalat schmeckt auch mit andern Tortellini-Füllungen. Besonders gut schmeckt er als Beilage zu diversen Fleischgerichten.