

# Tortellinialat

Mit diesem Rezept für Tortellinialat, 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.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
	0.5 Stk.	Porree
	175 ml	Rapsöl
	1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
	1 TL	<a href="#">Senf</a>
	2 TL	<a href="#">Kapern</a>
	1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
	Nach Belieben	<a href="#">Salz</a>
	Nach Belieben	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den Tortellinialat, 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.