Artikel vom 08.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 05:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tortellinisalat

Tortellinisalat



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 Personen):

250 g Tortellini mit Fleischfüllung

2 rote Zwiebeln

1 chinesische Knoblauchknolle

½ grüne Paprika

½ rote Paprika

½ Salatgurke

12 Cherrytomaten

2 Frühlingszwiebeln

½ Stange Lauch

Dill und Petersilie nach Geschmack

1 P. Minimozzarella

200 g Kochschinken

Soße:

3 EL Salatmayonnaise

1 Becher Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Vegeta

4 bis 5 EL Olivenöl

½ TL Salz

Saft von ½ Zitrone

Essig nach Belieben

Zubereitung:

Tortellini nach Packungsanleitung kochen, abschütten und abkühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Kerngehäuse gei der roten sowie grünen Paprika entfernen und klein würfeln. Salatgurke halbieren, Kerne in der Mitte entfernen, in Streifen schneiden und würfeln. Cherrytomaten vierteln. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Dill und Petersilie hacken. Mozzarella halbieren oder vierteln. Kochschinken in schmale Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Alle Zutaten für die Soße gleich mit in die Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Vegeta würzen. Alles gut miteinander verrühren. Abschmecken, eventuell nachwürzen mit Salz, Pfeffer und Essig.

Nadine Hörster