




Tortellini-Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan



 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Tomaten, getrocknet	60 g
Oliven, grün	100 g
Rucola	50 g
Cherrytomaten	250 g
Basilikum, frisch	50 g
Parmesan	80 g
Tortellini mit Tomatenfüllung, frisch	500 g
Crème fraîche	200 g
Milch	4 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Sieb, feine Reibe

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Getrocknete Tomaten und Oliven abtropfen und grob hacken. Rucola waschen und abtropfen lassen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Parmesan fein reiben.
2. Tortellini im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. garen, bis sie schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. In einer Schüssel Crème fraîche mit Parmesan, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Tortellini und restliche Zutaten in der Schüssel mit dem Dressing vermengen. Ggf. abschmecken und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 540 kcal

Kohlenhydrate 57 g

Eiweiß 25 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 25 g
