## Tortellini-Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





## Zutaten

für 4 Portionen

6.	حاد
O	11Z

60 g
100 g
50 g
250 g
50 g
80 g
500
g
200 g
4 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Sieb, feine Reibe

- 1. In einem Topf ca. 5 I 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