



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