Tortellinisalat

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Tortellini mit Tomatenfüllung, frisch	800 g
Cherrytomaten Mix	250 g
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Blattspinat	200 g
Basilikum, frisch	20 g
Olivenöl	3 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tortellini im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

3. In einer Schüssel Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Tortellini mit restlichen Zutaten und Dressing vermengen. Tortellinisalat auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Zum Mitnehmen Dressing in Gläser oder Boxen verteilen. Zutaten darüberschichten und vor dem Servieren kräftig schütteln.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	508 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g