Tortelloni-Salat mit Grillgemüse und Vemondo Bratwurst

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Vegane Tortelloni, Tomate-Basilikum	500 g
Salz	
Auberginen	1 St.
Zucchini	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Thymian, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	7 EL
Pfeffer, weiß	
Petersilie, frisch	40 g
Basilikum, frisch	10 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Vegane Bratwurst	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Grill

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

2. Inzwischen Aubergine waschen, Enden entfernen, der länge nach halbieren und leicht schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aubergine salzen und auf Küchenkrepp beiseitestellen.

3. Zucchini waschen, Enden entfernen und leicht schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

4. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen. Knoblauch schälen und grob hacken. In einer großen Schüssel Thymian und Knoblauch mit 5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Aubergine mit Küchenkrepp abtrocknen und gesamtes Gemüse in der Schüssel marinieren.

5. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel 2 EL Olivenöl mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer verrühren, Petersilie und Basilikum dazugeben. Dressing beiseitestellen.

6. Grill anheizen. Gemüse auf dem heißen Grill in einer Grillschale ca. 5 Min. braten. Mit übriger Marinade beträufeln und nochmals ca. 2 Min. grillen. Vegane Bratwürste auf dem heißen Grill ca. 5 Min. goldbraun grillen.

7. Grillgemüse und Tortellini zum Dressing in die Schüssel geben, vermengen und lauwarm als Grillgemüse-Salat mit den Vemondo Bratwürsten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Salat lässt sich super am Vortag vorbereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	634 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	30 g