

Lauwarmer Tortellini-Salat

Salate » Nudel-Salate

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Tortellini
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Dosen mexikanisches Gemüse
- » 3-4 EL Olivenöl
- » 5-6 EL Weißwein-Essig
- » 150ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 1 Prise Zucker
- » 100g Lachsschinken
- » 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Die Tortellini in kochendem Salzwasser in 15-20min bissfest garen. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Dosengemüse in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Essig und Brühe ablöschen. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Leicht abkühlen lassen.

3. Die Tortellini abgießen und abschrecken. Gut abtropfen lassen. Schinken in Streifen teilen. Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und in Röllchen schneiden.

4. Tortellini, Schinken, Schnittlauch mit der lauwarmen Marinade mischen und vor dem Servieren ca. 5min ziehen lassen.

Nährwerte: 480kcal/E21g/F19g/KH35g pro Portion

angelegt am: 31.08.2004

Rezept-Nr: 1260

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke