



Frau Kühn
PTA

Mein Lieblings-Rezept

ITALIENISCHER

Tomaten-Tortellini-Salat

6 Personen

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- 3 Knoblauchzehen abziehen und klein hacken
- 4 EL weißen Balsamico Essig
- 3-4 TL flüssigen Honig oder Agavendicksaft
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen) nach Belieben
- 10-12 EL Olivenöl
- 30-40 Basilikumblätter (oder Menge nach Geschmack) klein schneiden und zum Dressing geben.

WEITERE ZUTATEN:

- 40 Kirschtomaten
(je nach Größe halbieren oder vierteln)
- 4 Pakete Mozzarella (in kleine Würfel schneiden)
- 700-800 g Tortellini mit Ricotta/Spinatfüllung
(frisch aus dem Kühlregal)

ZUBEREITUNG:

Tomaten und Mozzarella zum Dressing geben und 1 Stunde gut durchziehen lassen.

Tortellini nach Packungsangaben garen und heiß zum Tomaten Mozzarella Dressing geben und locker vermischen. Zum Schluss ein paar Basilikumblätter vierteln und ebenfalls untermischen. In eine schöne Schale oder Auflaufform umfüllen und mit ganzen Basilikumblättern und schwarzen Oliven dekorieren.

