Tortellini-Salat

Italienischer Tortellini-Salat mit Tomaten und Rucola

Leicht | 2 Portionen | 15 min.



Nudelsalate sind ein echter Mitbring-Klassiker. Ein italienischer Tortellini-Salat bietet eine wunderbare Abwechslung, denn egal, wie Tortellini gefüllt sind – sie haben einen tollen Biss und Geschmack. Ob mit Fleisch oder vegetarisch: Tortellini sind schnell gemacht – und bestimmt ganz schnell aufgegessen. Mit diesem Rezept für einen italienischen Tortellini-Salat zauberst du im Handumdrehen einen leckeren Salat. Und falls dir dann noch etwas Zeit bleibt, bietet die italienische Küche noch viele weitere Salate, wie Insalata Caprese, Insalata Panzanella oder Spaghetti-Salat, die sich auf jedem Buffet hervorragend machen.

Zutaten

500 g Tortellini

2 EL ORO di Parma Pesto Rosso

150 g Kirschtomaten

80 g Walnüsse

100 g Rucola

Schritt 1: Die Vorbereitung

Für den Tortellini-Salat kochst du zunächst die Tortellini nach Packungsanweisung. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Natürlich kannst du die Tortellini auch selber machen und nach Belieben füllen. Wie das geht, erfährst du in unserem Küchengeheimnis “Tortellini selber machen”.

Schritt 2: Der Tortellini-Salat

Röste die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl an. Dann wäschst du den Rucola und schneidest ihn mundgerechte Stücke. Die Kirschtomaten werden ebenfalls gewaschen und dann halbiert. Jetzt vermengst du alle Zutaten zusammen mit dem ORO di Parma Pesto Rosso – und fertig ist der Tortellini-Salat! Am besten schmeckt er wenn du ihn ein paar Stunden, oder über Nacht, ziehen lässt. Natürlich kannst du ihn auch direkt genießen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte