

Rezept für Tortellini-Salat

Tortellini - eine Spezialität aus Italien.
Man kennt Sie warm, dazu klassisch und stilecht mit einer fruchtigen Tomatensauce.
Aber wie wäre es, die gefüllten Teigtäschchen als kalte Salat-Variante auszuprobieren?



Zutaten

BIO PRIMO-Tortellini mit Gemüsefüllung
2 TL BIO PRIMO Gemüsebrühe
eine Prise Meersalz
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Stange Lauch
1 Möhre
1 rote, milde Peperoni
1 Stück Salatgurke
2 Stangensellerie
50 g Knollensellerie
100g schwarze Beluga-Linsen
40 ml Crema di Balsamico
60ml Olivenöl

Zubereitung

Die BIO PRIMO-TORTELLINI nach Anleitung garen.

Gemüse putzen und etwa 5mm groß würfeln.

Wasser aufkochen, BIO PRIMO Gemüsebrühe hinzufügen und das Gemüse je nach Garzeit nacheinander abkochen, danach abkühlen lassen.

In der dadurch im Topf entstandenen Gemüsebrühe die Linsen etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Pasta, Gemüsewürfel, fein gewürfelte Salatgurke, Peperoni und Linsen vermischen.

Mit Crema di Balsamico, Olivenöl, Meersalz und schwarzen Pfeffer abschmecken.

MÜLLER-TIPP: Vorher etwas Rucola auf dem Teller verteilen, dann das fertige Pastagericht obenauf!



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration