

Italienisch-griechischer Tortellini-Salat mit Feta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



lauwarmer Tortellini-Salat mit griechischen Wurzeln. Feta und Oliven sei Dank! Zu dritt stand der Salat im Nullkommanix auf dem Tisch, aber auch mit nur einem Koch in der Küche geht's ratzfatz.

- 1 -

Für den Salat Gurke in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten und Oliven vierteln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Feta mit den Fingern zerbröseln. Alle Zutaten in eine Salatschüssel füllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Tortellini nach Packungsanweisung zubereiten, abseihen und kurz abkühlen lassen. In die Salatschüssel füllen und mit Gemüse und Feta vermengen.

- 3 -

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren. Über den Salat geben und vermengen.

Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat

300 g Tortellini mit Käsefüllung
8 Kirschtomaten
1/2 Gurke
1 rote Paprika
150 g Feta
1 rote Zwiebel
15 schwarze Oliven
Salz, Pfeffer

Für das Dressing

2 Esslöffel griechischer Joghurt
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel weißer Balsamico Essig
1 Teelöffel Honig
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Wenn ich mit meinen besten Freundinnen Lena und Becky zusammen koche, sind wir uns meistens schnell einig. Lena schwört auf Pasta. Becky auf frisches Gemüse und für mich muss Feta einfach immer mit dabei sein. Letzten Samstag kam dann diese Kreation dabei heraus - ein