

Bunter Tortellinisalat mit Prosciutto und Oliven

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Von diesem Tortellinisalat mit Orangendressing wird noch lange die Rede sein! Am besten du bereitest direkt die doppelte Menge zu. Dank Prosciutto und Oliven werden die gefüllten Teigtaschen nicht lange überleben.

- 1 -

Für das Dressing Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit restlichen Zutaten verrühren, kaltstellen.

- 2 -

Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten. Paprika, Gurke und Tomaten waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Prosciutto in mundgerechte Stücke schneiden.

- 3 -

In einer großen Schüssel Gemüse, Schinken, Oliven und Tortellini vermengen und Dressing dazugeben. Mit gemahlenem Knoblauch, getrockneter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für das Dressing

200 ml Olivenöl
100 ml Balsamicoessig
50 ml Orangensaft (frisch gepresst)
1 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel getrocknete Petersilie
1/2 Teelöffel getrockneter Oregano
1/2 Teelöffel getrockneter Basilikum
1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
Salz, Pfeffer

Für den Salat

500 g Tortellini
300 g schwarze Oliven
300 g Kirschtomaten
1 Gurke
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
150 g Prosciutto
2 Esslöffel gemahlener Knoblauch
2 Esslöffel getrocknete Petersilie
Salz, Pfeffer