



Bunter Tortellonissalat mit Avocado

- **Küche:** Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frisch, herzhaft, appetitlich bunt, schnell gemacht

Zutaten

- Für den Tortellonissalat:
 - 500 g Käse-Tortelloni
 - 8 Scheiben Parma oder Serrano Schinken, zu Tütchen gedreht
 - 500 g reife, aber noch feste Avocado in 2 cm großen Würfel
 - 500 g reife Tomaten ohne Kerne, in Spalten
 - 50 g geröstete Pinienkerne
- Für den Dressing:
 - 2 kleine Zwiebel, gewürfelt
 - 1-2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
 - 3 Tl mittelscharfer Senf
 - 4 EL Zitronensaft
 - 150 ml weißer Balsamico
 - 5-6 El Olivenöl
 - 1 Bündchen gehackte Petersilie
 - Salz, Weißer Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, den Senf dazu geben und mit Balsamico ablöschen.

Schritt3

Kurz "aufstoßen" lassen, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt4

Der Salat:

Schritt5

Die Tortelloni zunächst in kochendem Salzwasser "bissfest" garen, abgießen, kalt abschrecken und gut ablaufen lassen.

Schritt6

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Schritt7

Die Avocado Würfel sofort in Zitronensaft wenden, um ein Anlaufen zu verhindern.

Schritt8

Schritt9

Mit den Tomatenspalten, den Avocados und den Tortelloni mischen, salzen, pfeffern. Mit dem Dressing mengen, die Petersilie und Pinienkerne unterheben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den Tortellonissalat anrichten, portionieren und mit zu "Tütchen" gedrehtem Schinken appetitlich garnieren. Dazu schmeckt mir knusprig getoastetes Knoblauchbrot.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** schnell, tortellini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-tortellonissalat-mit-avocado/>