

Tortellinisalat

Zutaten:

500g getrocknete Käse-Tortellini (keine frischen, die lösen sich zu schnell auf)
1 EL Speiseöl
600g Tomaten

für die Salatsauce:

250g Miracel Whip
150g saure Sahne
2 EL Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl
2 zerdrückte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
2 EL Basilikumblätter in Streifen
1 Bund Schnittlauchröllchen
gerebelter Thymian

Am Besten nimmt man frische Kräuter vom Balkon/aus dem Garten.

Tortellini nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser mit Öl garen. Dann auf ein Sieb geben, abschrecken, abtropfen, erkalten lassen.

Tomaten waschen, Stängelansätze entfernen und in Würfel schneiden

Für die Salatsauce Miracel Whip mit saurer Sahne, Balsamico-Essig, Oliven-Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Basilikum, Schnittlauch und Thymian verrühren.

Tortellini und Tomatenwürfel mit der Sauce vorsichtig mischen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen; eventuell nochmal abschmecken.

Varianten:

- 400g gekochten Schinken (gewürfelt) hinzugeben oder
- 400g frische Champignons (in Scheiben) oder
- Halb Schinken, halb Champignons

Das ursprüngliche Rezept ist von Dr. Oetker. Die Version oben ist von mir.