Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung auf gemischtem Salat

Sehr frisch und lecker

Meine Mutter würde bei diesem Rezept sicherlich sagen, das geht doch nicht!

Also einen kalten, gemischten Salat aus Salatherzen, Salatgurke, Kirschtomaten, Schalotten und Knoblauch als Bett für eine warme Zutat, in diesem Fall die gegarten Tortellini.

Aber ich sage, das geht. Und es schmeckt sehr gut.

Man hat eben von beidem etwas, vom Kaltem und Warmen.

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini(mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2

Packungen à 250 g)
- 2 Salatherzen
- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 8 Min.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mit den Kräutern, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing in einer Schale zubereiten.

Über den Salat geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Währenddessen Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Salat auf zwei Teller verteilen.

Tortellini auf die beiden Teller verteilen und auf den Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!