

Rezept

# Italienischer Tortellin Salat

Ein Rezept von Italienischer Tortellin Salat, am 25.03.2023

## Zutaten

Salz	<b>1 kg</b> frische Tortellini mit Ricottafüllung (aus der Kühltheke)
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>6 EL</b> Weißweinessig
<b>3 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 Bund</b> Basilikum
<b>2 Bund</b> Petersilie	<b>300 g</b> Crème fraîche
<b>200 g</b> Joghurt	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Wasser mit etwas Salz in einem Topf aufkochen lassen. Die Tortellini darin ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. 4 EL Kochwasser mit Olivenöl und Essig verrühren, mit den Tortellini vermischen. Zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Basilikum und Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken.
3. Die Crème fraîche mit Joghurt und Zitronensaft verrühren und mit den Tortellini vermischen. Frühlingszwiebeln und Kräuter unterziehen. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel füllen und zugedeckt kalt stellen.