

## Rezept

# Lauwarmer Tortellinisalat

Ein Rezept von Lauwarmer Tortellinisalat, am 28.09.2023

## Zutaten

<b>3 EL</b> Aceto balsamico bianco (ersatzweise Aceto balsamico)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1 EL</b> gemischte TK-Kräuter Pfeffer	<b>4 EL</b> Öl Salz
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>60 g</b> Rucola
<b>50 g</b> schwarze Oliven	<b>100 g</b> Mini-Mozzarella-Kugeln
	<b>250 g</b> gekochte frische vegetarische Tortellini (aus dem Kühlregal)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. In einer Salatschüssel Essig, Zucker und Öl verrühren. Kräuter dazugeben und das Dressing salzen und pfeffern.

---

2. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter kleiner zupfen. Paprika längs halbieren, putzen, waschen und fein würfeln. Rucola, Paprika, Mozzarella und Oliven mit dem Dressing verrühren.

---

3. Die Nudeln vorsichtig mit den übrigen Salatzutaten mischen. Den Salat kurz ziehen lassen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.