

Rezept

Thai-Tortellinialat

Ein Rezept von Thai-Tortellinialat, am 04.10.2023

Zutaten

1 Knoblauchzehe	1/2 rote Peperoni
2 EL Öl	200 g Schweinehackfleisch
3 EL Fischsauce	1 EL Limettensaft
Saft von 1 Orange (ca. 5 EL)	2 EL Sojasauce
Zucker	Salz
Sambal oelek	2 Tomaten (ca. 150 g)
3 Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Koriandergrün
250 g bissfest gegarte frische Tortellini	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperonihälfte entkernen und ebenfalls fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Knoblauch, Peperoni und Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 4-5 Min. braten.

2. Restliches Öl mit Fischsauce, Limettensaft, Orangensaft und Sojasauce in einer großen Schüssel verrühren, mit 1-2 Prisen Zucker, Salz und Sambal oelek würzen.

3. Die Tomaten waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

4. Die Tortellini mit Hackfleisch, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Koriander zur Sauce geben, alles vorsichtig vermischen und noch einmal abschmecken.