

Rezept

Tortellini-Lauch-Salat

Ein Rezept von Tortellini-Lauch-Salat, am 19.04.2024

Zutaten

350 g Käse-Tortellini (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)	Salz
1 Knoblauchzehe	1 dickere Stange Lauch (ca. 300 g)
1 EL Öl	75 g roher Schinken
Pfeffer	100 g Sahne
	1-2 EL Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Tortellini nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Schinken klein würfeln. Die Tortellini abgießen, kurz kalt abspülen und in eine Schüssel umfüllen.
2. Die Lauchringe in dem Öl in einer Pfanne 2-3 Min. anbraten. Schinkenwürfel hinzufügen und alles weitere 3-4 Min. braten. Den Knoblauch dazugeben, die Sahne angießen und alles 4-5 Min. leise kochen lassen, bis die Sahne etwas eingekocht und der Lauch weich ist. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Lauchmischung mit den Tortellini vermengen und alles 10 Min. durchziehen lassen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Weinessig leicht säuerlich abschmecken und noch lauwarm oder kalt servieren.