

Kochen mit Klaus

Bärlauchpesto-Tortellini-Salat

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Fleisch-Tortellini, 100 g getr. Tomaten in Öl, 150 g Emmentaler,
- 100 g Cocktailtomaten, je 1 weiße & rote Zwiebel, 250 g Paprika-Mix,
- 3 Lauchzwiebeln, 5 EL Bärlauchpesto, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker,
- 4 EL Balsamico, 30 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Tortellini nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit 2 EL Olivenöl vermischen. Tomaten (Öl auffangen) klein schneiden. Paprika putzen u. in grobe Würfel schneiden. Von beiden Zwiebeln einige Ringe zur Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln u. in Tomatenöl glasig dünsten. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Emmentaler würfeln, Cocktailtomaten halbieren.



2. Zwiebelwürfel, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Parmesan, Petersilie, je 3 EL Tomatenöl u. Wasser mit dem Bärlauchpesto verrühren. Getrocknete Tomaten unterheben u. 30 Min. marinieren lassen.



3. Tortellini, Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln u. Paprika vermischen. Bärlauch-Vinaigrette unterheben u. alles mind. 30 Min. durchziehen lassen. Mit Zwiebelringen garnieren.



Tipp des Chaoten: Klasse Beilage zum Grillen!



Erstellt von Klaus am 03.08.2014