

Kochen mit Klaus

Tortelloni-Salat mit Mozzarella

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Spinat-Ricotta Füllung, 2 Lauchzwiebeln, Pfeffer,
- 1 rote Zwiebel, Salz, Zucker, 200 g Mozzarella, 180 g Mayo,
- 150 g Joghurt, 1 TL Senf, 1 Dose Erbsen-Möhren, 40 g Körner-Mix,
- 1 hart gekochtes Ei, Petersilie

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe kochen, abgießen, abtropfen lassen, mit 2 EL Mayo vermengen u. im Topf abkühlen lassen. Gemüse putzen. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest mit Lauchzwiebelweiß klein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Mozzarella in Würfel schneiden. Erbsen-Möhren abgießen u. Möhren halbieren.



2. Körner ohne Öl in einer Pfanne bräunen, Mayo, Joghurt mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Senf verrühren. Zwiebelwürfel, Körner u. Petersilie unterheben. Dressing 20 Min. kühl ziehen lassen.



3. Nudeln, Erbsen-Möhren u. Lauchgrün in einer Schüssel vermengen. Ei pellen u. längs in Viertel schneiden. Dressing mit Mozzarella unter die Nudeln heben. Bis zum Servieren kühl stellen. Nudelsalat mit Salz u. Pfeffer abschmecken, in eine Servierschüssel geben, mit Zwiebelringen, Eiervierteln u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Als Grill-Beilage genießen.

