

# TORTELLINI-SALAT | SCHNELL & EINFACH

Posted on 29. Juni 2019



Heute habe ich einen leckeren Sommer- und Grillsalat für dich: Tortellini-Salat. Einfach mal was anderes und ideal geeignet bei sommerlichen Temperaturen, da er schnell und einfach zubereitet ist. Natürlich ist dieser Salat auch prima als Beilage zum Beispiel beim Picknick oder zum Grillen geeignet und kann toll als Snack mit ins Büro mitgenommen werden. Ganz nach dem Motto: Einfach. Anders. Gut.



Das Rezept war übrigens ein Leserwunsch.

Hast du auch Rezeptwünsche? Dann schreibe mir deinen Wunsch einfach übers [Kontaktformular](#) oder hinterlasse einen Kommentar. Welche Rezepte fehlen für dich hier auf dem Blog oder welche würdest du dir wünschen?

### **Für dieses Rezept...**

..sind fertig gekaufte Tortellini aus der Kühltheke vorgesehen. Tortellini kann man zwar selber machen, aber das ist sehr viel Arbeit- auch wenn selbst frisch zubereitet natürlich meist viel besser schmeckt. Das gleiche gilt für Mayonnaise. Aber ich denke kein Mensch möchte im Sommer bei schönstem Wetter oder auch bei unerträglicher Hitze für so einen Salat noch Tortellini oder gar Mayonnaise zubereiten. Denn der Grundgedanke ist hier ja: einfach, schnell und unkompliziert etwas

leckeres auf den Tisch zaubern.

Die kleinen gefüllten "Nudelringe" werden ja mittlerweile in den verschiedensten Qualitäten und Geschmacksrichtungen angeboten. Da ist sicher für jeden etwas dabei. Ich habe mich für die vegetarische Variante mit Ricotta-Tomaten-Füllung entschieden. Das passt für mich sehr gut zu diesem Tortellini-Salat. Neben Ricotta-Tomate ist auch häufig Ricotta-Spinat erhältlich. Beides passt wunderbar und würde sogar auch gemischt prima passen. Natürlich bist du da ganz frei, auch ganz andere Varianten zum Beispiel mit Fleischfüllung auszuwählen. Das ist einfach Geschmackssache und kann immer mal wieder variiert werden. Und übrigens, im Rezept habe ich 6 Portionen angegeben...Wir schaffen den Salat auch zu viert. Wenn du also gute "Esser" um dich herum hast, dann rechne lieber mit vier Portionen.



Die traditionelle Tortellino-Füllung aus der

italienischen Provinz Bologna besteht wohl aus einer Mischung von Schweinefleisch, Parmaschinken, Mortadella, Parmesankäse, Ei und Muskatnuss. Für gewöhnlich wohl in Hühnerfond serviert und eher selten mit Sahnesoße, wie hierzulande oft üblich. Heute aber mal anders, als Salat und nicht echt italienisch. Aber dafür trotzdem sehr lecker- soviel kann ich dir schon mal versprechen.

Hast du schon mal Tortellini-Salat gegessen? Wenn nein unbedingt ausprobieren...und wenn ja, unbedingt mal diese Variante testen, du wirst sie lieben! Falls du noch auf der Suche nach weiteren leckeren Salat-Ideen bist, probiere doch auch mal meinen [Nudelsalat Bella Italia](#) und meinen [Kartoffelsalat mit Gurke](#) aus, beide gehören zu unseren Lieblings-Salaten. Viel Spaß beim Nachmachen...

## Tortellini-Salat



---

**Arbeitszeit:**

15 Minuten

---

**Wartezeit:**

1 Stunde

---

**Gesamtzeit:**

1 Stunde 15 Minuten

---

**Ertrag:**

6 Portionen

Portionen:

Stück

## Zutaten

### Salat

- 700 g Tortellini (z.B. mit Ricotta-Füllung) (Kühltheke)
- 200 g Cherrytomaten (halbiert)
- 100 g eingelegte getrocknete Tomaten (abgetropft)
- ½ Gurke längs halbiert
- 1 rote Parikaschote
- 150 g Zuckermais (Dose) (abgetropft)

### Dressing

- 250 g Mayonnaise oder Salatcreme (gerne fettreduziert)
- 125 g Joghurt
- 60 g Pesto Rosso (Tomatenpesto)
- 30 g Balsamico Bianco (oder Weißweinessig)
- 1 kleine Zwiebel (optional)

- 1–2 Knoblauchzehen, gepresst
- ¼ Tl Salz
- 1 Prise Zucker
- etwas frisches Basilikum (oder andere frische Kräuter, z.B. Petersilie)
- Pfeffer

## Zubereitung

1. Tortellini nach Packungsanweisung kochen, abgießen, gut abschrecken und etwas abkühlen lassen. (Wenn du es eilig hast, gleich verarbeiten.)

## Soße

1. Knoblauchzehe(n) durchpressen und die Zwiebel fein hacken. Basilikum-Blätter in feine Streifen schneiden.  
Mit den weiteren Zutaten für das Dressing gut verrühren. (Geht auch prima im Mixer/ Blitzhacker.)

## Salat

1. Cocktailtomaten halbieren. Eingelegte getrocknete Tomaten grob in Streifen schneiden. Gurke einmal der Länge nach durchschneiden und in Scheiben schneiden. Paprika ebenfalls in feine Streifen schneiden.
2. Dressing mit den restlichen Salat-Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für 30 Minuten durchziehen lassen (sofort servieren geht auch).

Rezept drucken

# Tortellini-Salat (Thermomix-Rezept)



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•



•



---

**Arbeitszeit:**

15 Minuten

---

**Wartezeit:**

1 Stunde

---

**Gesamtzeit:**

1 Stunde 15 Minuten

---

**Ertrag:**

6 Portionen

Portionen:

Stück

## Zutaten

### Salat

- 700 g Tortellini (z.B. mit Ricotta-Füllung) (Kühltheke)



- 200 g Cherrytomaten (halbiert)
- 100 g eingelegte getrocknete Tomaten (abgetropft)
- ½ Gurke längs halbiert
- 1 rote Parikaschote
- 150 g Zuckermais (Dose) (abgetropft)

## Dressing

- 250 g Mayonnaise oder Salatcreme (gerne fettreduziert)
- 125 g Joghurt
- 60 g Pesto Rosso (Tomatenpesto)
- 30 g Balsamico Bianco (oder Weißweinessig)
- 1 kleine Zwiebel (optional)
- 1–2 Knoblauchzehen, gepresst
- ¼ Tl Salz
- 1 Prise Zucker
- etwas frisches Basilikum (oder andere frische Kräuter, z.B. Petersilie)
- Pfeffer

## Zubereitung

1. Tortellini nach Packungsanweisung kochen, abgießen, gut abschrecken und etwas abkühlen lassen. (Wenn du es eilig hast, gleich verarbeiten.)

## Soße

1. Knoblauchzehe(n) und die Zwiebel halbiert in den Mixtopf geben, 3 Sek./ Stufe 5. Mit dem Spatel nach unten schieben. Alle weiteren Zutaten für das Dressing in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 8 mixen.

## Salat

1. Cocktailtomaten halbieren. Eingelegte getrocknete Tomaten grob in Streifen schneiden. Gurke einmal der Länge nach durchschneiden und in Scheiben schneiden. Paprika ebenfalls in feine Streifen schneiden.
2. Dressing mit den restlichen Salat-Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für 30 Minuten durchziehen lassen (sofort servieren geht auch).

