



# Bunter Tortellonissalat mit Avocado

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frisch, herzhaft, appetitlich bunt, schnell gemacht

## Zutaten

- Für den Tortellonissalat:
- 500 g Käse-Tortelloni
- 8 Scheiben Parma oder Serrano Schinken, zu Tütchen gedreht
- 500 g reife, aber noch feste Avocado in 2 cm großen Würfel
- 500 g reife Tomaten ohne Kerne, in Spalten
- 50 g geröstete Pinienkerne
- Für den Dressing:
- 2 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 3 Tl mittelscharfer Senf
- 4 EL Zitronensaft
- 150 ml weißer Balsamico
- 5-6 El Olivenöl
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- Salz, Weißer Pfeffer, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Dressing:

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, den Senf dazu geben und mit Balsamico ablöschen.

### **Schritt3**

Kurz "aufstoßen" lassen, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### **Schritt4**

Der Salat:

### **Schritt5**

Die Tortelloni zunächst in kochendem Salzwasser "bissfest" garen, abgießen, kalt abschrecken und gut ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Die Pinienkerne in einer kleinen Stiepfanne ohne Fett goldbraun rösten.

### **Schritt7**

Die Avocado Würfel sofort in Zitronensaft wenden, um ein Anlaufen zu verhindern.

### **Schritt8**

### **Schritt9**

Mit den Tomatenspalten, den Avocados und den Tortelloni mischen, salzen, pfeffern. Mit dem Dressing mengen, die Petersilie und Pinienkerne unterheben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Den Tortellonissalat anrichten, portionieren und mit zu "Tütchen" gedrehtem Schinken appetitlich garnieren. Dazu schmeckt mir knusprig getoastetes Knoblauchbrot.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** schnell, tortellini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-tortellonissalat-mit-avocado/>