



Italienischer Tortellinisalat „Colori Nazionali“

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Tortellinisalat „Colori Nazionali“ (In den Landesfarben) – Frisch und schnell gemacht

Zutaten

- Für ca. 8 Personen:
- 500 g getrocknete Tortelloni
- 400 g Mozzarella in 2 cm großen Würfeln
- 500 g Zucchini in Scheiben
- 500 g gleichmäßig kleine Champignons
- 250 gleichmäßig kleine Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gewürfelt
- 3 EL Pinienkerne
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 TL getrocknete italienische Kräuter
- 1 Töpfchen frischer Basilikum
- Für den Dressing:
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 75 g Zucker
- 7 - 8 EL weißer Balsamico
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Tortellini-Salat:

Schritt2

Zunächst die Tortelloni nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, kalt abschrecken und gut ablaufen lassen.

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig in 2 El Olivenöl anschwitzen. Zuerst die Pilze und die Zucchini-scheiben dazu geben, 1 - 2 min. braten. Zuletzt folgen die Tomaten, alles "al dente" halten, zeitig heraus nehmen.

Schritt4

Der Dressing:

Schritt5

Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen und mit der Gemüsebrühe und dem Essig ablöschen. Ca. 5 min.; zusammen kochen lassen, heiß über die abgeschreckten Tortelloni und das Gemüse geben.

Schritt6

Mit den Kräutern, den gewürfelten Tomaten und dem restlichen Olivenöl vermengen, 1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die Pinienkerne unter den Tortellinisalat heben und die Mozzarella Würfel und Basilikum Blättchen darüber verteilen, etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber mahlen.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienischer-tortellinisalat-colori-nazionali/>