

Tortellini-Salat

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Tortellini (nach Geschmack mit Käse- oder Spinatfüllung)
- 1 rote Paprikaschote
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Avocado
- 250 g Cocktailtomaten
- 150 g Feta
- 1 kleine Dose Mais

Für das Dressing:

- 200 g Naturjoghurt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL heller Balsamico-Essig
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Ahornsirup oder Honig
- 1 TL Senf mittelscharf
- 1 - 1 ½ TL „rische's Café de Paris“
- ½ TL Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

- Tortellini nach Packungsbeilage kochen, abgießen und abkühlen lassen.
- Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Avocadofruchtfleisch würfeln.
- Cocktailtomaten halbieren oder vierteln.
- Feta fein würfeln.
- Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander verrühren.
- Tortellini und alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, Dressing darauf verteilen, gut durchrühren und mind. 1 Std. durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren nach persönlichem Geschmack noch einmal mit „Café de Paris“, Salz und Pfeffer abschmecken.