

Tortellini Salat weiß Rot

Für vier Personen

Zutaten	Zubereitung
250g getrocknete Tortellini 200g Cocktailtomaten 1Bund Basilikum 2 Frühlingszwiebeln 1 Kugel Mozzarella 3 EL. weißer Balsamico Essig 3 EL. Olivenöl ½ TL. Salz 1 Priesse Zucker Pfeffer nach Geschmack	2 L. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 1Tl. Salz zufügen , Tortellini dazugeben und ca. 20-25 Min köcheln lassen (Temperatur reduzieren) Die Cocktail Tomaten und den Basilikum waschen, den Basilikum trocken schütteln. Die Tomaten halbieren, evtl. vierteln, grünen Strunk entfernen. Tomaten in eine größere Schüssel geben. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Mozzarella in Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebel und die Mozzarella zu den Tomaten geben. Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu geben und gut durch mischen. Ziehen lassen. Tortellini in einen Sieb abgießen und kalt abschrecken und zu den Tomaten- Mozzarella hinzufügen, gut vermengen. Zum Schluss den Basilikum grob zerkleinern, zugeben und nochmals abschmecken und durchziehen lassen.