

ZUTATEN

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch
500 g Tortellini mit Gemüsefüllung
50 g Pinienkerne
250 g Kirschtomaten
50 g schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl
6 EL Aceto Balsamico
2 EL frische gehackte Petersilie
2 EL geriebener Parmesan
Etwas Chiliflocken
Etwas Salz
Etwas Pfeffer



Wie wäre es mit einem leckeren Salat in Kombination mit veganem Thun-Visch? Versuche unser Rezept Tortellini Salat. Super schnell in der Zubereitung!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Tortellini

Tortellini nach Packungsanweisung kochen, abgießen und erkalten lassen.

2. Pinienkerne rösten

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

3. Zubereitung Zutaten

Kirschtomaten waschen und halbieren. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und pressen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Den grünen Anteil schräg in feine Ringe schneiden, den weißen Anteil in kleine Würfel schneiden.

4. Vorbereitung Salat

Garden Gourmet Thun-Visch fein auseinanderzupfen und in einer Schüssel mit Tortellini, Kirschtomaten und Oliven vermengen.

5. Zubereitung Dressing

Für das Dressing Aceto bianco, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Knoblauch, weiße Frühlingszwiebelwürfel und Olivenöl verrühren. Mit dem Salat vermischen und ca. 20 Min. durchziehen lassen.

6. Es kann angerichtet werden!

Mit Petersilie, Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren.

7. Tipp

TIPP: für einen veganen Tortellini Salat den Parmesan durch veganen Käse ersetzen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE