

Tortellinisalat

In Tortellinisalat könnte ich mich reinsetzen!

Zum ersten Mal habe ich diesen Tortellinisalat vor Jahren bei meiner Freundin Sigrid gegessen. Zum einen ist es der ideale Feten-Salat, der einfach pfiffiger und wohlschmeckender als die typischen, oftmals faden Nudelsalate ist, zum anderen ist er ein prima Sommergericht, das so richtig satt macht.



Zutaten (Hauptmahlzeit für vier Hungrige):

250 g Tortellini (am hübschesten sind bunte Tortellini, keine frischen)
eine große Zwiebel
eine große Zucchini
3 mittelgroße Strauchtomaten
200 g Kochschinken (1 Päckchen)
150 g saure Sahne (1 Becher)
150 g Miracle Whip (gut ein halbes kleines Glas)
etwas Essig
Pfeffer
Kräutersalz
Kräuter (am besten eine tiefgefrorene Iglo-Mischung, sonst 3-4 Teelöffel gefriergetrocknete Mischkräuter)

Zubereitung:

Tortellini nach Anweisung kochen, abtropfen und abkühlen lassen

In der Zwischenzeit die Zwiebel, Zucchini, Tomaten und den Kochschinken möglichst klein würfeln

Das Gemüse und den Schinken mit den Tortellini mischen

Die Salatsauce aus saurer Sahne, Miracle Whip, Essig, Gewürzen und Kräutern zubereiten und mit dem Rest vermengen.

Am besten schmeckt der Salat, wenn er einige Stunden Zeit zum Durchziehen hatte.

Tipp:

Für die Salatsauce kann man anstelle von Kräutern und Essig auch gut ein Päckchen "Knorr-Salatkrönung" nehmen.