

Tortelloni-Salat.

 **25 Min.**

Vorbereitung

 **25 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

- g Tortelloni Ricotta Spinat aus dem Kühlregal (z.B. Penny Ready)
- Salz
- kleinere Salatgurke (ca. 300 g)
- g Kirschtomaten
- Frühlingszwiebeln
- g Crème fraîche
- g Buttermilch
- Pfeffer
- Bund Schnittlauch
- Wiener Würstchen, z.B. mit Geflügelfleisch (z.B. Mühlenhof)

- 1** Für den Salat kochst Du die Tortelloni nach Packungsanweisung in Salzwasser gar.
- 2** Während die Tortelloni garen, geht´s weiter mit dem Grünzeug. Als Erstes wäschst du die Gurke und die Tomaten. Die Gurke anschließend der Länge nach halbieren. Nun kratzt Du die Kerne mit einem Teelöffel aus den Gurkenhälften. Wie das geht, kannst du hier sehen. Das Fruchtfleisch hobelst oder schneidest du in dünne Scheiben. Die Tomaten kannst du nach Belieben halbieren oder ganz lassen. Von der Frühlingszwiebel entfernst du als Erstes das „haarige“ Wurzelende. Dann kurz abrausen und den weißen und hellgrünen Teil in schmale Ringe schneiden.
- 3** Für das Dressing verrührst du die Crème fraîche mit Buttermilch, schmeckst das Ganze mit Salz und Pfeffer ab. Dann schneidest du den Schnittlauch in feine Ringe und gibst ihn dazu.
- 4** Die Tortelloni gießt du in ein Sieb ab, lässt sie gut abtropfen und ca. 5 Min. abkühlen. Dann mit dem Gemüse und dem Dressing mischen. Kurz durchziehen lassen, bis die Würstchen fertig sind.
- 5** Für die Würstchen kochst du in einem größeren Topf Wasser auf. Sobald es kocht, die Temperatur herunterschalten – es darf nicht mehr sprudeln, sonst platzen die Würstchen auf! Jetzt kannst du dich entscheiden: Entweder gibst du die Würstchen einfach ins Wasser und erhitzt sie ca. 5 Min. Oder du entscheidest dich für „Würstchen-Kraken“. Die machen etwas mehr Arbeit, sind dafür auch umso spektakulärer. Dazu die Würstchen, bevor sie ins Wasser kommen, halbieren. Von den Schnittstellen aus doppelt kreuzweise ca. 3 cm tief einschneiden. So gehen die Würstchen beim Erhitzen an den Enden in Form von 8 Ärmchen auseinander.

Tortelloni-Salat.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 6 Ob in ganzer Pracht oder als Krake – warme Würstchen aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf dem Tortellonissalat servieren.

Tipp: Den Salat kannst du gut vorbereiten und ein paar Stunden kalt stellen. Dabei saugen die Tortelloni das Dressing auf und er wird etwas trockener. Einfach einen Schuss Buttermilch untermischen, schon passt es wieder.