

## Bunter Tortellini-Salat

(5 Portionen)

### Zutaten:

250 g getrocknete Tortellini  
250 g TK-Erbsen  
375 g Mandarinen (ca. 2 Dosen, ohne Zucker konserviert, je 175 g Abtropfgewicht)  
2 Lauchzwiebeln  
300 g gekochter Schinken  
75 g Salatcreme mit 20 - 25 % Fett (ca. 5 EL)  
weißer Pfeffer  
Salz  
Curry  
1 Bund Schnittlauch  
einige Salatblätter und Kräuter zum Garnieren

### Zubereitung:

- Tortellini in kochendem Salzwasser nach Vorschrift garen, abtropfen lassen und in eine entsprechend große Schüssel geben. Erbsen unaufgetaut drauf geben und gleich vermischen.
- Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. Lauchzwiebeln in Ringe und Schinken in schmale Streifen schneiden, beides zu den Nudeln geben.
- Salatcreme mit 5 EL Mandarinsaft glattrühren. Salz, Pfeffer und Curry dazugeben, mit dem Salat vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann abschmecken.
- Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Eine Platte mit Salatblättern auslegen, den Tortellinisalat darauf anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und mit Kräutern garnieren.

### Pro Portion:

1 F, 2 E,  $\frac{1}{2}$  O, 2 K, G

### Rezeptvariante:

Mit roten, gelben und grünen Paprika können Sie den Salat geschmacklich variieren und auch die Portionsgröße erhöhen!

### Einkaufstipp:

Im Handel sind auch verschiedenfarbige Tortellini erhältlich, die optisch und geschmacklich eine Abwechslung bereiten.