

Karibischer Tortellini-Salat aus dem Thermomix



© Karibischer Tortellini-Salat - Rezepte mit Herz

🕒 30 min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 6 Portionen

So einfach und so genial. Mit diesem megaleckeren Tortellinisalat liegt ihr immer richtig. Bei einer Party, als schnelles Abendessen oder fürs Grillbuffet.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | | Zutaten Salat |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Dose ungezuckerte Ananasstücke (Abtropfgewicht 340 g) |
| <input type="checkbox"/> | | Je 1 rote und gelbe Paprika |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 | Salatgurke |
| <input type="checkbox"/> | 1 | rote Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Kirschtomaten |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | gekochter Schinken |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | frische Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung (Kühlregal) |
| <input type="checkbox"/> | 3 | Halme Petersilie |
| <input type="checkbox"/> | | Zutaten Dressing |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Mayonnaise |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | griechischer Joghurt |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Ananassaft |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Honig |
| <input type="checkbox"/> | 15 g | mittelscharfer Senf |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Curry |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Cayennepfeffer |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |

Zubereitung

1. Ananasstücke im Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Rote und gelbe Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Salatgurke schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schinken in Würfel schneiden. Ananas, Gemüse und Schinken in eine Salatschüssel geben.
2. Tortellini nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Mit den Zutaten in der Salatschüssel vermengen.
3. Zutaten für das Dressing in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren.
4. Dressing und Salat vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken tupfen, hacken und über den Salat streuen.