



Salat mit frittierten Tortelloni



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 4207 kJ, 1004 kcal, 59 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 70 g Fett, 138 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Dieses leckere Tortelloni-Rezept ist Gewinner unserer Vorhang-Challenge! Der leckere Tortelloni-Salat mit Avocado, Feta, Erbsen und Gorgonzola ist zudem super easy nachzumachen. Das Besondere hierbei: die Tortelloni werden frittiert und sind somit schön knusprig. Die Zutaten harmonisieren einfach perfekt miteinander, also überzeuge dich am besten selbst! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zunächst die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und anschließend fein hacken. Dann den Schinken in feine Streifen schneiden und diese in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Step 2:

Dann gibst du Wasser in einen Topf, lässt es aufkochen und gibst kurz die Erbsen dazu. Währenddessen die Tomaten halbieren und die Knoblauchzehen sowie die Zwiebel schälen. Nun die Erbsen mit den Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Olivenöl und dem Crème fraîche pürieren.

Step 3:

Als nächstes gibst du Öl in einen Topf und lässt es heiß werden, um darin deine Tortelloni zu frittieren. Danach gibst du die Zwiebel dazu und frittierst diese ebenfalls.

Step 4:

Zum Anrichten zunächst den Rucola in eine Schüssel geben. Die Avocado in Streifen schneiden und diese gemeinsam mit den Tortelloni in die Schüssel geben. Außerdem gibst du die Tomaten und den Schinken dazu und verteilst den Gorgonzola und das Erbsenpesto darüber. Mit etwas Chilipulver und den gerösteten Haselnüssen toppen und genießen.

Zutaten

Menge	
400 g	Tortelloni
1	Zwiebel
250 g	Gorgonzola
200 g	Crème fraîche
1 Pck.	Tomaten
100 g	Schinken
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3	Knoblauchzehen
eine Handvoll	Oliveöl
	Rucola
	Knoblauchpulver
	Chili
150 g	Feta
1	Avocado
1	Limette
150 g	Erbsen
50 g	Haselnüsse