

TORTELLINISALAT MIT FRISCHKÄSE

Zutaten:

150g Tortellini mit Spinat-Käsefüllung
 Etwas Salz
 Etwas Pfeffer
 3 EL Apfelessig
 1 Prise Zucker
 2 EL Olivenöl
100g Kirschtomaten
2 Stangen Lauchzwiebel
60g Champignons
Etwas gehackten Basilikum
125g Mozzarella
80g Frischkäse mit Kräutern der Provence
3EL Milch

Zubereitung:

Tortellini nach Packungsanweisung garen.

Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl unterschlagen. Tortellini abgießen und noch heiß mit der Marinade übergießen.

Tomaten halbieren, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Pilze in Scheiben schneiden. Alles mit den Tortellini mischen.

Mozarella würfeln und mit dem Basilikum unter die Tortellini mischen. Salat abschmecken.

Frischkäse mit Milch verrühren und über den Salat geben.