



Tortellini-Caprese Salat

Zutaten:

250g Tortellini
300g Cocktailtomaten
1-2 Limetten
250g Mini Büffelmozzarella
1 Eigelb
Oliven grün+schwarz
Pinienerne
100g Parmesan
1 Rolle Blätterteig
Baguette
Basilikum, Schalotten, Peperoni
Knoblauchzehe, Olivenöl



Backofen: 200°C Umluft- 10 Min.

Zubereitung:

Topf mit Wasser aufsetzen, Wasser salzen und aufkochen lassen. Die Blätterteigrolle ausrollen und in Streifen schneiden, um Spieße vorzubereiten. Die Oliven abwechselnd mit den Blätterteigstreifen auf die Spieße stecken, sodass etwa sechs Spieße entstehen. Die Spieße auf ein Backblech legen und bei 200°C Umluft für etwa 10 Minuten in den Ofen geben, bis sie goldbraun sind. In der Zwischenzeit die Tortellini in das kochende, gesalzene Wasser geben und kurz kochen. Cocktailtomaten halbieren und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe und die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Optional: Eine Chilischote für zusätzliche Schärfe hinzufügen, falls gewünscht. Parmesan fein reiben und mit den Pinienernen zu den Tomaten in die Schüssel geben. Die gekochten Tortellini abgießen und leicht abkühlen lassen bevor sie in die Schüssel kommen. Den Salat mit Salz würzen, die Limette halbieren und den Saft mit einem Messerrücken ausdrücken. Etwas Olivenöl hinzufügen und das Basilikum grob hacken, dann ebenfalls zum Salat geben. Den Salat für etwa eine halbe Stunde ziehen lassen und nach Bedarf nochmals abschmecken oder nachwürzen. Fertig. Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**