

Einfacher Tortellin Salat mit Schinken und Miracel Whip

Zutaten für 5 Portionen:

- 400 g Tortellini (beliebig gefüllt)
- 1 Paprika (rote)
- 1 Dose Mais (kleine)
- 1 Gurke
- 100 g Erbsen (TK)
- 100 g Kochschinken
- 100 g Gouda



Für das leichte Dressing

- 4 EL Miracel Whip (oder eine andere Mayonnaise)
- 3 EL Naturjoghurt
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Salz
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 EL gehackte Kräuter (TK-Mischung oder frisch)

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Bereite die Tortellini nach Packungsanleitung zu. Dafür reicht es meist, sie 3 Minuten in Salzwasser zu kochen. Gib die Erbsen gleich mit in den Topf, dann brauchst du sie nicht extra kochen. Schrecke sie anschließend kalt ab und stelle sie beiseite.
2. Wasche die Paprika und die Gurke. Schneide sie in kleine Würfel.
3. Schneide den Kochschinken und den Gouda klein. Ich empfehle dir Würfel von etwa 1 x 1 cm.
4. Verrühre die Miracel Whip oder eine andere Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Senf und dem Weißweinessig. Schmecke das Dressing mit Salz und Kräutern ab.
5. Mische die abgekühlten Tortellini und Erbsen mit Paprika, Gurke, Mais, Schinken und Käse. Hebe das Dressing unter und stelle den Tortellin Salat zum Durchziehen in den Kühlschrank.

Du kannst den Tortellin Salat bereits am Vortag zubereiten. Im Kühlschrank bleibt er problemlos bis zu 2 Tage frisch. Bei Raumtemperatur sollte ein Salat mit Mayonnaise jedoch nicht länger

als 1-2 Stunden aufbewahrt werden und danach nicht wieder in den Kühlschrank gestellt werden. Besonders an warmen Tagen sollte diese Zeit noch kürzer sein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

