

**PRODUKTE**

🍴 4 PORTIONEN

🕒 30 MIN

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch  
500 g Tortellini mit Gemüsefüllung  
50 g Pinienkerne  
250 g Kirschtomaten  
50 g schwarze Oliven  
2 Knoblauchzehen  
2 Frühlingszwiebeln  
3 EL Olivenöl  
6 EL Aceto Balsamico  
2 EL frische gehackte Petersilie  
2 EL geriebener Parmesan  
Etwas Chiliflocken  
Etwas Salz  
Etwas Pfeffer

Wie wäre es mit einem leckeren Salat in Kombination mit veganem Thun-Visch? Versuche unser Rezept Tortellini Salat. Super schnell in der Zubereitung!

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Zubereitung Tortellini**

Tortellini nach Packungsanweisung kochen, abgießen und erkalten lassen.

**2. Pinienkerne rösten**

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

**3. Zubereitung Zutaten**

Kirschtomaten waschen und halbieren. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und pressen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Den grünen Anteil schräg in feine Ringe schneiden, den weißen Anteil in kleine Würfel schneiden.

**4. Vorbereitung Salat**

Garden Gourmet Thun-Visch fein auseinanderzupfen und in einer Schüssel mit Tortellini, Kirschtomaten und Oliven vermengen.

**5. Zubereitung Dressing**

Für das Dressing Aceto bianco, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Knoblauch, weiße Frühlingszwiebelwürfel und Olivenöl verrühren. Mit dem Salat vermischen und ca. 20 Min. durchziehen lassen.

**6. Es kann angerichtet werden!**

Mit Petersilie, Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren.

**7. Tipp**

TIPP: für einen veganen Tortellini Salat den Parmesan durch veganen Käse ersetzen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**