

Zutaten für 4 Personen:

2 Pkg. Tortellini
(=500 g, z.B mit Spinat-Ricotta-Füllung)
½ gelbe Paprikaschote
½ rote Paprikaschote
1/2 Gurke
3 große Tomaten oder 10 Cherrytomaten
4 EL Oliven grün und schwarz
150 g Feta
2 Frühlingszwiebeln

Dressing:

4 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
½ TL Knoblauchpulver
3 TL Oregano
1-2 TL Salz



Zubereitung:

- 1) Schneidet das Gemüse in kleine Würfel und kocht die Tortellini nach Packungsanleitung. Seiht sie ab und lasst sie auskühlen, bis sie nur noch lauwarm sind.
- 2) Vermischt alle Zutaten fürs Dressing in einem Schraubglas und schüttelt es kräftig.
- 3) Vermengt die Tortellini mit allen anderen Zutaten und verteilt das Dressing darüber. Ein paar Mal umrühren und der Salat ist fertig.

Tipps:

- a) Der Salat hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Tage.
- b) Ihr könnt ihn zur Arbeit mitnehmen. Dafür am besten das Dressing getrennt vom Salat verpacken.
- c) Wenn ich es besonders eilig habe, bereite ich das Gemüse am Vorabend zu und muss am nächsten Tag zu Mittag nur die Tortellini kochen und das Dressing darüber verteilen.
- d) Ihr habt keine Tortellini? Kein Problem, ihr könnt auch andere Pasta-Sorten verwenden und diese müssen auch nicht unbedingt gefüllt sein.

Sastojci za 4 osobe:

2 pak. tortelini tjestenine
(=500 g, npr. sa punjenjem od špinata i rikote)
½ žute paprike
½ crvene paprike
1/2 krastavca
3 velika ili 10 cherry paradajza
4 kašike zelenih i crnih maslina
150 g feta sira
2 mlada luka

Dressing/Preljev:

4 kašike maslinovog ulja
2 kašike balzamiko sirćeta
½ kašičice bijelog luka u prahu
3 kašičice oregana
1-2 kašičice soli



Priprema:

- 1) Povrće izrežite na sitne kockice a tortelini skuhaite po uputstvu na pakovanju. Ocijedite i ostavite da se malo ohlade.
- 2) Pomiješajte sve sastojke za dressing u staklenci i promućkajte.
- 3) Pomiješajte tortelini sa svim ostalim sastojcima, dodajte dressing i promiješajte.

Savjeti:

- a) Salatu možete držati u frižideru i do 2 dana.
- b) Možete je ponijeti na posao ali vam preporučujem da dressing tek kasnije dodajete kako bi bila što svježija.
- c) Kad imam jako malo vremena, povrće pripremim dan ranije tako da za ručak, kad žurim, samo skuham tjesteninu i pripremim dressing.
- d) Nemate tortelini? Nema veze, može i neka druga vrsta paste a i ne mora biti punjena.