Tortellini-Salat Hawaii

Zutaten für eine große Schüssel:

- 400 g Tortellini (beliebig gefüllt)
- 1 EL Kokosöl
- 200 g Kochschinken
- 400 g Ananas
- 1 Paprika (rot)
- 100 g Mini-Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 3 EL Mayonnaise
- 3 EL Schmand (oder Joghurt)
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

So machst du den Tortellini-Salat Hawaii selber

1. Koche zuerst die Tortellini nach Packungsanleitung, gieße sie dann ab und gib sie in eine Schüssel.
2. Rühre behutsam einen Teelöffel Kokosöl unter die warmen Tortellini. Das sorgt für einen tollen Geschmack und verhindert, dass die Tortellini zusammenkleben.
3. Schäle nun die Ananas und schneide sie in kleine Stücke. Du benötigst für dieses Rezept nur etwa eine halbe Ananas. Die restlichen Stücken kannst du für einen Smoothie oder pur zum Naschen im Kühlschrank aufbewahren.

4. Würfel den Kochschinken klein.
5. Wasche die Paprika, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in kleine Würfel.
6. Die Lauchzwiebel schneidest du in dünne Ringe.
7. Gib die Ananasstücke, die Schinken- und Paprikawürfel sowie die Lauchzwiebelringe zu den Tortellini.
8. Wasche die Tomaten halbiere sie und gib sie ebenfalls dazu.
9. Verrühre für das Dressing nun die Mayonnaise mit dem Schmand und je einem Teelöffel Currypulver, Honig und Salz. Ist dir das Dressing zu fest, so rühre noch etwas Ananassaft unter. Diesen hast du bei Ananas aus der Dose dabei - bei frischen erhältst du ihn, indem du ein paar Stückchen pürierst.
10. Mische das Dressing unter den Tortellinisalat, schmecke ihn mit Salz und Honig ab und stelle ihn für mindestens 30 Minuten zum Durchziehen kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.