

# Tortelloni-Mango-Salat

Ein pikant-fruchtiger Nudelsalat mit frischen Tortelloni und köstlicher Mango. Und dazu gibt es ein cremiges Dressing mit Curry.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g frische Tortelloni  
Salz  
1 reife Mango  
250 g Kirschtomaten  
1 Topf Basilikum  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
etwa 50 ml Gemüsebrühe (4 EL)  
2 TL Curry  
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich einen fruchtigen Tortelloni-Salat mit Mango zu?:

## 1 Vorbereiten:

Tortelloni nach Packungsanleitung in Salzwasser garen und erkalten lassen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum in Streifen schneiden.

## 2 Zubereiten:

Crème fraîche mit Gemüsebrühe, Basilikum und Curry verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mango, Tomaten und Tortelloni unter das Dressing heben und alles etwa 1 Std durchziehen lassen. Anschließend den Salat evtl. nochmals abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortelloni-Mango-Salat kann auch als Spieß angerichtet werden. Dann das Dressing separat servieren.