

Tortelloni-Mango-Salat

Fruchtig-frischer Nudelsalat mit Curry und Kirschtomaten

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

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

- Sie können den Tortelloni-Mango-Salat auch als Spieß anrichten. Dann das Dressing separat servieren.