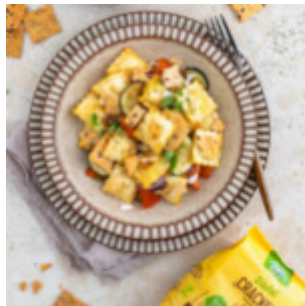


Tortellini-Salat aus dem Airfryer

Knusprig gebackene Tortellini, buntes Grillgemüse und ein leichtes Zitronen-Honig-Dressing machen diesen sommerlichen Salat zu einem echten Highlight. Getoppt mit cremigem Feta und knusprigem LAND-LEBEN Cracker Crunch entsteht ein unkompliziertes Gericht, das sich perfekt als leichtes Mittag- oder Abendessen eignet.



Rezept

Menge: 4 Portionen

Dauer: 35 Minuten

Zutaten:

Salat

- 500 g frische Tortellini mit Ricotta-Füllung
- 2 Paprika (rot und gelb)
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Feta
- 2 EL LAND-LEBEN Cracker Crunch

Dressing

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico
- 1 TL Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zucchini in Scheiben schneiden.

Paprika und Zucchini mit 2 EL Olivenöl vermengen.

Im Airfryer

Das Gemüse gleichmäßig im Airfryer verteilen.

- **Temperatur: 190 °C**
- **Garzeit: 10–12 Minuten**

Nach der Hälfte der Garzeit den Korb gut durchschütteln.

Währenddessen die Tortellini ebenfalls leicht mit etwas Olivenöl vermengen.

Im Airfryer

Die Tortellini in den Airfryer geben.

- **Temperatur: 190 °C**
- **Garzeit: 8–10 Minuten**

Zwischendurch einmal gut durchschütteln.

Die Tortellini sollen außen goldbraun und knusprig, innen aber noch weich sein.

Für das Dressing Olivenöl, weißen Balsamico, Honig und Dijon-Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Grillgemüse, Tortellini und rote Zwiebel mit dem Dressing vorsichtig vermengen.

Anrichten

Den Salat auf Tellern anrichten.

Feta darüberbröseln und mit LAND-LEBEN Cracker Crunch bestreuen.

Sofort servieren.

Tipp

Den Cracker Crunch erst kurz vor dem Servieren darüberstreuen – so bleibt er besonders knusprig.