

## Tortellini – Mozzarella – Salat

### Zutaten:

800 g Tortellini mit Käsefüllung (Kühlregal)  
250 g Mozzarella  
500 g Cocktailtomaten  
1 kleines Glas Artischockenstücke  
50 g schwarze Oliven ohne Stein  
75 g getrocknete Tomaten (in Öl aus dem Glas)  
4 Knoblauchzehen  
25 g Cashewnüsse  
50 g Parmesan  
4 EL Öl (aus dem Tomatenglas)  
2 EL Balsamico  
1 Handvoll Basilikum  
Salz, Pfeffer, Oregano



### Zubereitung:

- Tortellini nach Packungsanweisung kochen.
- Kalt abschrecken und abkühlen lassen.
- Die getrockneten Tomaten etwas klein schneiden.
- Tomatenstücke, Cashewnüsse, Parmesan, Knoblauch und Basilikum im Mixer zu einer festen Paste vermahlen.
- Öl und Balsamico untermixen.
- Evtl. mit Wasser auf eine cremige Konsistenz verdünnen.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Paste mit den Tortellini vermischen.
- Cocktailtomaten vierteln.
- Mozzarella klein würfeln.
- Oliven halbieren.
- Zusammen mit den Artischockenstücken unter die Tortellini mischen.
- Vermischtes noch einmal abschmecken.
- Abgedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen.