

# Tortellini-Melonen-Salat

Ein wunderbarer, leichter Sommersalat - einfach so oder zum Beispiel zum Grillnachmittag.

**Sommerliche Pasta mit sommerlichen Obst. Ein ideales Picknickrezept oder auch als Grillbeilage. Das schöne an einem Salat es gibt so viele Variationen. Warum also nicht Tortellini Melonen Salat ausprobieren. Der ist köstlich und sommerlich leicht.**

## Zutaten

- 400 g Tortellini mit Ricotta-Füllung
- 100 g Bacon
- 2 Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- 2 TL grober Senf
- 50 g frischer Koriander
- 80 g Rucola
- 1 kleiner Radicchio
- 100 g Cocktailtomaten
- 1/2 kleine Galiamelone
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- Die Pasta nach Packungsanleitung in heißem Wasser al dente kochen, dann durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
- Den Bacon in einer Pfanne goldgelb anbraten, dann abtupfen und bei Seite stellen.
- Die Schalotten schälen und kleinhacken, dann zusammen mit dem Öl in einer Pfanne glasig dünsten und die Gemüsebrühe unterrühren. Den Weißweinessig den Senf und den Honig untermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Koriander abwaschen, abtropfen lassen und die Blätter abzupfen. Den Rucola und den Radicchio ebenfalls waschen und abtropfen lassen dann in Stücke zupfen. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren und die Galia Melone in Stücke schneiden. Alles gut vermischen.
- Die Tortellini untermengen und alles portionsweise auf Tellern anrichten und mit dem Bacon garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tortellini-melonen-salat/>