Tortellinisalat - Original Thermomix Rezept

Zutaten
(für 2 Personen)

200 g Tortellini mit Käse (aus der Kühltheke)
1 rote Zwiebel, halbiert
1 Paprika, in Stücken
1 Fenchelknolle (200 g), in Stücken
4 TL Öl
120 g Wasser
1 Würfel Gemüsebrühe
30 g Sherry- oder Apfelessig
80 g Orangensaft
2 - 3 EL Schnittlauch, in Röllchen
Salz
Pfeffer
2 Handvoll Blattsalat, z. B. Frisee, Ruccola, Feldsalat
(optional)

1. Tortellini nach Packungsanweisung garen und abkühlen lassen.

2. Zwiebel und Paprika in den Mixtopf geben, 3 - 4 Sek./Stufe 5 (6 - 8 Sek./Stufe 4) zerkleinern und umfüllen.

3. Fenchel in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 (5 - 8 Sek./Stufe 4) zerkleinern.

4. 2 TL Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten.

5. Wasser und Brühwürfel zugeben, 5 Min./100°/Stufe 1 garen und umfüllen.

6. Essig, Orangensaft, 2 TL Öl und Schnittlauch in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 3 (18 Sek./Stufe 2) vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Tortellini, Salatsauce, Fenchel mit Sud, Paprika und Zwiebel vermengen und im Kühlschrank ziehen lassen.

8.Vor dem Servieren nach Wunsch Blattsalat untermischen.