Schweizer Tortellinisalat

Zutaten:

500 g getrocknete Tortellini
1,5 l Gemüse- oder Fleischbrühe
200 g Naturjoghurt
1 kleines Glas Miracle Whip oder Majonaise
1 EL Zitronensaft
etwas Balsamico-Essig
100 g gekochter Schinken in feine Streifen geschnitten
100 g Emmentaler in feine Streifen geschnitten
100 g frische Champignons in Scheiben
100 g tiefgekühlte Erbsen
1 rote Paprikaschote in feine Würfel geschnitten
Salz
Pfeffer
Thymian

Zubereitung:

Die Tortellini in der Brühe abkochen und unter kaltem Wasser abkühlen. In der Zwischenzeit das Dressing aus Joghurt, Majonaise, Zitronensaft und Essig mischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Die aufgetauten Erbsen und alle anderen Zutaten mit dem Dressing vermengen und den Salat servieren. Sollte der Salat noch einige Zeit bis zum Verzehr ziehen, muss man evtl. etwas Wasser zugeben und den Salat nochmals mischen, da das Joghurt-Dressing von den Teigwaren aufgesogen wird.

Tipp: Eine interessante Variante des leidigen Themas "Nudelsalat".