



☺ C A P P E L L E T T I B E R G K Ä S E H O N I G R O T K R A U T W A L N U S S T O P P I N G

"Bergkäse liebt Blütenhonig" - gemeinsam mit Rotkraut und Walnuss.

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

☺ DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 2 Packung Simply Good Cappelletti Bergkäse & Honig
- 1/2 Kopf Rotkraut
- 50 g Walnüsse ganz
- 2 TL Honig
- Salz & Pfeffer
- Kresse zum Verfeinern

☺ SO GELINGT'S DIR

☺1

Rotkraut Kopf halbieren und in Streifen schneiden. Anschließend Walnüsse in kleine Stück teilen.

☺2

Danach eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Rotkrautstreifen gemeinsam mit den Walnussstücken darin anbraten.

☺3

Währenddessen Cappelletti in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 2 Min. ziehen lassen. Anschließend abseihen.

☺4

Darauffolgend die Cappelletti zu dem Rotkrautstreifen und Walnussstücken in die Pfanne und kurz anbraten.

☺5

Anschließend mit Honig untermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

☺6

Je nach Geschmack mit Kresse garnieren und genießen!