



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

"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!