



CAPPELETTI BERGKÄSE & HONIĞ AUF ROTKRAUT MIT WALNUSS TOPPING

"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.

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

5 Anschließend mit Honig untermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

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

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

6 Je nach Geschmack mit Kresse garnieren und genießen!