



CAPPELLETTI SPIESSE

Ihr wollt ohne großen Aufwand italienisches Urlaubsfeeling in eure Küche bringen? Dann probiert unsere Cappelletti Spieße gefüllt mit Pesto aus frischem Basilikum. Einfach unwiderstehlich!

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 2 Packungen Simply Good Cappelletti Pesto Basilikum
- Mozzarellaabällchen
- Basilikum
- Tomaten
- Pesto
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

SO GELINGT 'S DIR

1

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

2

Cappelletti aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen.

3

Cocktailtomaten und Mozzarellaabällchen halbieren.

4

Die gekochten Cappelletti kurz von beiden Seiten in etwas Olivenöl anbraten.

5

Abwechselnd Cappelletti, Cocktailtomaten, Mozzarellaabällchen und Basilikumbblätter auf einen Holzspieß stecken.

6

Die fertigen Spieße mit etwas frischem Pesto garnieren und genießen.