FETTUCCINE MIT KAROTTEN-WALNUSS PESTO

Pasta-LiebhaberInnen aufgepasst! Die Simply Good Fettuccine verfeinert mit einem frischen Karotten-Walnuss-Pesto sorgen für ein Stückchen Italien auf deinem Teller.

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
25 MIN	KRIEG ICH HIN	VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Fettuccine
- 2 Karotten
- 1 Bund Oregano
- 2 EL Walnussöl
- 30g Parmesan
- 30g Walnüsse
- Salz
- Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1. Karotten schälen und in Stücke schneiden. Anschließend für ca. 10 Minuten in heißem Wasser kochen.
2. Die gekochten Karotten zusammen mit Walnüssen, Walnuss Öl, Parmesan und Oregano mixen.
3. Simply Good Fettuccine laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.
4. Simply Good Fettuccine zusammen mit Karotten-Walnuss Pesto in einer Pfanne wenden und erwärmen.
5. Abschließend mit Salz & Pfeffer abschmecken.
6. Nun das Gericht zusammen mit Walnüssen, Parmesan und frischem Oregano anrichten und servieren.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty