GIRASOLI CAPRESE STY

Pasta geht einfach immer! Unsere Simply Good Girasoli Tomate & Mozzarella machen zu jeder Jahreszeit eine gute Figur. Diesmal im Caprese Style und mit einer Extraportion italienischer Amore. Buon appetito!

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
20 MIN	SUPER EASY	VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Girasoli Tomate & Mozzarella
- 6 Kirschtomaten
- 6 Mozzarella-Kugeln
- 1/2 Knoblauchzehe
- 50g Basilikum
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- Olivenöl

SO GELINGT'S DIR

1

Knoblauch klein schneiden und bei leichter Hitze mit den Tomaten anrösten.

2

Simply Good Girasoli laut Packungsanleitung kochen.

3

Nun die Mozzarella-Kugeln halbieren.

4

Pinienkerne mit etwas Olivenöl in der Pfanne goldbraun anrösten.

5

Girasoli zusammen mit Tomaten und Knoblauch in der Pfanne schwenken.

6

Alles zusammen mit Mozzarellahälften und Basilikum auf einem Teller anrichten.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

7

Zum Schluss die Pinienkerne mit Olivenöl über dem Gericht verteilen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: