GIRASOLI IN GORGONZOLA-SPECKSOßE

Pasta-Lovers aufgepasst! Rundumgenuss garantiert mit unseren neuen Simply Good Girasoli Gorgonzola, Speck & Zwiebel mit der perfekten Sauce.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
20 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**ALLESESSER**

ZUTATEN

- 1Pkg. Simply Good Girasoli Gorgonzola Speck & Zwiebel
- 50g Speckwürfel
- 2 Feigen
- 25g Butter
- 50g Walnüsse
- Rosmarin (frisch)
- bunter Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Simply Good Girasoli laut Packungsanleitung zubereiten.
2. Gorgonzola grob würfeln. Feigen in Spalten schneiden.
3. Butter in der Pfanne schmelzen und den Speck darin goldbraun anbraten.
4. Feigenspalten und Walnüsse hinzugeben und ebenso kurz anbraten.
5. Girasoli untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Schluss die Gorgonzola-Würfel unterheben.
7. Die Pasta auf 2 Teller verteilen und mit frischem Rosmarin garnieren.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty