



GIRASOLI IN GORGONZOLA- SPECKSOSSE

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

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
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.