



Ö F E N F E T A - P A S T A M I C O - S C H A U M

So gut und so einfach: Knackige Tomaten, leckerer Feta und Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat. Mit diesen Zutaten zauberst du dir vollen Genuss auf den Teller.

ZEITSCHÄTZUNG

40 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

ÐAS BRAUCHST DU

für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Tortelloni Ricotta & Spinat
- 1/2 Pkg. Simply Good Sprossenfreunde
- 1/2 Becher Simply Good Balsamico Olivenöl
- 5 EL Schlagobers
- 1 TL Butter
- 400g Kirschtomaten
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 Block Feta (150g)
- 7 EL Olivenöl
- 1 EL getrockneter Oregano
- Salz
- Pfeffer

ÐO GELINGT'S DIR



Knoblauch fein hacken und zusammen mit den Kirschtomaten in die Auflaufform geben.



Feta in die Mitte der Form platzieren. Anschließend den Kirschtomaten mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren.



Feta und Kirschtomaten im vorgeheizten Backrohr für ca. 20 Minuten bei 200° backen.



Simply Good Tortelloni laut Verpackungsanweisung kochen.

5



Simply Good Dressing im Kochtopf 5 Minuten köcheln lassen. Schlagobers hinzugeben, Butter untermengen und mit Schneebesen aufschäumen.

6



Feta mit Gabel zerdrücken und die Mischung aus dem Ofen grob vermengen.

7



Die noch feuchten Tortelloni in die Auflaufform geben und mit Feta-Tomaten-Mischung vermischen.

8



Fertige Pasta mit Simply Good Sprossenfreunde und Balsamico-Schaum servieren.