OFEN FETA-PASTA MIT BALSAMICO-SCHAUM

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	Schwierigkeit	Ernährung
40 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

DAS 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

SO GELINGT'S DIR

1

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

2

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

3

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

4

Simply Good Tortelloni laut Verpackungsanweisung kochen.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

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.

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

ERHÄLTLICH BEI: