



PASTA VOM GRILL

Ready für einen Frühjahrsgriller? Kräftig einheizen, Pasta drauf und los geht's! Echte Männer Grillen Pasta. Wie, findet ihr hier heraus!

ZEITSCHÄTZUNG SCHWIERIGKEIT ERNÄHRUNG
40 MIN **KRIEG ICH HIN** **VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Tortelli Steinpilz
- 1 Frühlingszwiebel
- 80 g Cocktailltomaten
- 80 g Butter
- 1 Hand voll Salbei
- Salz und Pfeffer
- 4 Bananenblätter (à 25x25cm)

SO GELINGT'S DIR

Tipp: Fleischliebhaber können unsere Tortelli Steinpilz mit gebratenen Rinderfiletstreifen servieren.
Wenn's schnell und einfach gehen soll: Das Rezept kann alternativ auch in einer Grillpfanne zubereitet werden.



Bananenblätter waschen und rechteckig zuschneiden.



Bananenschiffchen formen. Dazu die Bananenblätter in der Hälfte falten.



Anschließend die Enden ca. 2 cm einfalten und mit einem Holzstäbchen befestigen. Beim Falten, darauf achten, dass der Knick nicht festgedrückt wird, denn die Bananenblätter brechen leicht durch.



Frühlingszwiebel fein hacken. Cocktailltomaten in kleine Würfel schneiden.



5

Tortelli aus der Packung nehmen und in die Bananenschiffchen füllen.



6

Frühlingszwiebel,
Cocktailtomaten
und Butter ebenfalls in den
Schalen verteilen.



7

Bananenschiffchen mit
einem weiteren
Bananenblatt verschließen.



8

Bei 150 Grad mit offenem
Deckel 8-10 Minuten am
Grill garen.



9

Mit Salbeiblättern
garnieren. Salzen, pfeffern
und genießen.