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 Cocktailtomaten
- 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 einfachen gehen soll: Das Rezept kann alternativ auch in einer Grillpfanne zubereitet werden.

1

Bananenblätter waschen und rechteckig zuschneiden.

2

Bananenschiffchen formen. Dazu die Bananenblätter in der Hälfte falten.

3

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.

4

Frühlingszwiebel feinhacken. Cocktailtomaten in kleine Würfel schneiden.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

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.

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

ERHÄLTLICH BEI: