



# 🌟 P I N K P A S T A

Dezember ist bei uns pink! Verantwortlich dafür sind die Simply Good Roten Rüben. Verpasse jetzt deiner Stimmung einen Gute-Laune-Booster!

ZEITSCHÄTZUNG

**30 MIN**

SCHWIERIGKEIT

**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG

**VEGETARISCH**

## 🌟 Z U T A T E N

- 1 Pkg. Simply Good Gnocchi
- 1 Pkg. Simply Good Rote Rüben
- 200g Fetakäse
- 2EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 50g Walnüsse
- Oregano
- Salz
- Pfeffer

## 🌟 Z U B E R E I T U N G

1

Simply Good Rote Rübe in grobe Würfel schneiden. Knoblauch ebenso grob würfeln.

3

Währenddessen die Simply Good Gnocchi laut Packungsanweisung zubereiten.

5

Simply Good Gnocchi in eine Pfanne geben, mit der pinken Soße vermengen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und erhitzen.

7

Pink Pasta auf 4 Teller verteilen und mit Fetakäse, Walnüssen und Oregano garnieren.

2

Knoblauch und Rote Rüben mit Olivenöl vermengen und zusammen mit 100g Fetakäse für 15 Min. im Backofen bei 180°C backen.

4

Rote Rüben, Knoblauch und Fetakäse zusammen mit 100ml Nudelwasser in einem Mixer fein pürieren.

6

Zeitgleich den restlichen Fetakäse zerbröseln.