PINK PASTA

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

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
30 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

1. Simply Good Rote Rübe in grobe Würfel schneiden. Knoblauch ebenso grob würfeln.
2. Knoblauch und Rote Rüben mit Olivenöl vermengen und zusammen mit 100g Fetakäse für 15 Min. im Backofen bei 180°C backen.
3. Währenddessen die Simply Good Gnocchi laut Packungsanweisung zubereiten.
4. Rote Rüben, Knoblauch und Fetakäse zusammen mit 100ml Nudelwasser in einem Mixer fein pürieren.
5. Simply Good Gnocchi in eine Pfanne geben, mit der pinken Soße vermengen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und erhitzen.
6. Zeitgleich den restlichen Fetakäse zerbröseln.
7. Pink Pasta auf 4 Teller verteilen und mit Fetakäse, Walnüssen und Oregano garnieren.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty