



TORTELLI MIT KÜRBIS, KAROTTE & INGWER FEIGEN, WALNÜSSEN UND ZIEGENKÄSE

Pasta, aber bitte pronto! Mit unseren leckeren Tortelli Kürbis, Karotte & Ingwer mit Feigen, Walnüssen und Ziegenkäse zauberst du im Handumdrehen ein Geschmackserlebnis, das du so schnell nicht mehr vergisst!

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Simply Good Tortelli Kürbis Karotte & Ingwer • 50g Ziegenfrischkäse
(derzeit saisonal bedingt ausverkauft, Alternative: unsere Tortelli Steinpilz)
- 2 reife Feigen
- 1 Hand voll Walnusskernen

SO GELINGT'S DIR



Die Feigen in Würfel schneiden.



Anschließend die Walnüsse grob zerkleinern.



Die Tortelli in heißem Wasser nach Packungsanweisung kochen.



Den Ziegenfrischkäse unter die heißen Tortelli rühren.

5



Danach mit Feigen und
Walnüssen bestreuen.

6



Zum Schluss mit Salz und
Pfeffer abschmecken und
genießen!