

T K Ü R O R T E B G E L S N L I M I T W A L E N G E N S S E N K ä S E



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

D A S B R A U C H S T D U

Für 2 Personen:

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

S O G E L I N G T ' S D I R



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!