# TORTELLI KÜRBIS MIT FEIGEN, WALNÜSSEN, 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 | SCHWIERIGKEIT | ERNÄHRUNG |
|---|---|---|
| **15 MIN** | **SUPER EASY** | **VEGETARISCH** |

## DAS BRAUCHST DU

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

## SO GELINGT'S DIR

1

Die Feigen in Würfel schneiden.

2

Anschließend die Walnüsse grob zerkleinern.

3

Die Tortelli in heißem Wasser nach Packungsanweisung kochen.

4

Den Ziegenfrischkäse unter die heißen Tortelli rühren.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Danach mit Feigen und Walnüssen bestreuen.

6

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen!

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

ERHÄLTLICH BEI: