



TORTELLI ROSSO MIT PESTO, PFIRSICH UND MOZZARELLA

Gefüllte Pasta, fruchtige Pfirsiche und würziges Pesto - das schmeckt nach Sommer.

ZEITSCHÄTZUNG

15 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 2 Packungen Simply Good Tortelli Mascarpone Rucola
- 1 Packung Simply Good Pesto Rosso
- 1 Packung Simply Good Rucola
- 120 g Mozzarella Bällchen
- 1 Pfirsich
- 1/2 TL Honig
- 1/2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



Pfirsich waschen und in Scheiben schneiden.



Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Pfirsischscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Mit Honig betäufeln.



Getrocknete Tomaten in dünne Streifen schneiden.



Tortelli in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 2 Min. ziehen lassen. Anschließend abseihen.

5



Pesto in einer Pfanne erhitzen. Tortelli zugeben und mit dem Pesto vermengen.

6



Salat auf einem Teller anrichten und Tortelli, Pfirsichscheiben, sowie Mozzarella Bällchen und getrocknete Tomaten auf dem Salat verteilen.

7



Je nach Geschmack, mit Salz und Pfeffer nachwürzen & genießen!