



TORTELLI MASCARPACE UNGEFÜLLT PESTO ROSSEN PFIRSICHEN

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

SO GELINGT'S DIR



1 Pfirsich waschen und in Scheiben schneiden.



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



3 Getrocknete Tomaten in dünne Streifen schneiden.



4 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!