



TORTELLI PAPRIKASOÛE

Tortelli mit fruchtig-feuriger Paprika & Chili Füllung
in einer cremiger Paprikasoûe - da geht jedem
Genussmenschen das Herz auf!

ZEITSCHÄTZUNG
40 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Tortelli Paprika Chili
- 1/2 Pkg. Simply Good Sprossenfreunde
- 1 Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 Stk. rote Paprika
- 60g Parmesan (gerieben)
- 1 EL Olivenöl
- 120ml Schlagobers
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 2 TL Paprikagewürz
- Chiliflocken

SO GELINGT'S DIR



1 Zwiebel vierteln. Paprika in Streifen schneiden.



2 Knoblauchzehen, Zwiebel & Paprika mit Olivenöl beträufeln und für 20 Minuten bei 220°C im vorgeheizten Ofen backen.



3 Simply Good Tortelli laut Packungsanweisung kochen. Wasser anschließend abgießen.



4 Das geröstete Gemüse mit Schlagobers, Tomatenmark, Parmesan, Salz und Paprikapulver cremig pürieren.



5 Nudeln unter die Soûe mengen.



6 Tortelli auf zwei Tellern anrichten und mit Simply Good Sprossenfreunden & Chiliflocken garnieren.

