

✓ T S O P A R T O R T E L L I N I N C H



Verleihe deinem Leben etwas Würze - mit den gefüllten Tortelli verfeinert mit grünem Spargel und Zitronen-Chili-Öl. Eine unwiderstehliche Kombination!

ZEITSCHÄTZUNG

25 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

✓ D A S B R A U C H S T D U

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Tortelli Ricotta & Spargel
- 200g grüner Spargel
- 125g Cocktailltomaten
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Chili-Öl
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer

✓ S O G E L I N G T ' S D I R



Simply Good Tortelli laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.



Knoblauch und Zwiebel fein würfeln.



Spargelstücke für 5-8 Minuten in Salzwasser bissfest kochen. Danach abtropfen lassen und in Stücke schneiden.



Knoblauch und Zwiebel mit 1 EL Chili-Öl goldbraun anbraten. Spargelstücke hinzugeben.



5

Simply Good Tortelli und
Cocktailtomaten in die
Pfanne geben und
untermischen.



6

Pasta-Mischung mit Salz,
Pfeffer und Chiliflocken
abschmecken.



7

Für das Zitronen-Chili-Öl 1
EL Chili-Öl mit
Zitronenabrieb und
Chiliflocken vermengen.



8

Pasta auf einem Teller
portionieren und mit
Zitronen-Chili-Öl
beträufeln.