



TORTELLI RICOTTA & SPARGEL GARNELN ZITRONENBUTTER

Spargel küsst Garnele! Unter diesem Motto haben wir für euch ein frühlingshaftes Rezept entwickelt.

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Tortelli Ricotta & Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 10 Stk. Garnelen
- Zesten von einer halben Zitrone
- etwas Butter
- 1/2 TL Chiliflocken
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Anbraten

SO GELINGT'S DIR

1

Spargel gründlich waschen, schälen und in Stücke schneiden.

2

Tortelli laut Verpackungangabe kochen. Währenddessen Spargel und Garnelen mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, bis Garnelen gar sind.

3

Butter in einem weiten Topf oder Pfanne erhitzen und mit geriebenen Zitronenzesten vermengen.

4

Anschließend Tortelli, Spargel & Garnelen begeben und in der Zitronenbutter schwenken. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

5

Zum Schluss mit Chiliflocken garnieren und Genießen!