



TORTELLI STEINPILZ MARONI RADICCHIO BLECH

Mit unseren Simply Good Tortelli Steinpilz in Kombination mit Maroni und Radicchio zaubert ihr schnell und einfach ein feines, herbstliches Gericht.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Packung Simply Good Tortelli Steinpilz
- 1 Stück Radicchio
- 1 Packung vorgekochte Maroni
- 2 EL Honig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1 Radicchio waschen, halbieren und in Streifen schneiden.

2 Maroni halbieren.

3 Rosmarinnadeln klein schneiden und mit Honig und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Tortelli aus der Packung nehmen und auf ein Backblech geben.

5 Radicchio und Maroni mit auf das Backblech geben.

6 Mit der Olivenölmischung beträufeln und vermischen. Anschliessend bei 180° Grad für 15 Minuten backen. Sobald die Tortelli leicht gebräunt sind aus dem Ofen holen und genießen.