



TORTELLI STEINPILZ MIT MARONI UND RADICCHIO VOM 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.

3

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

5

Radicchio und Maroni mit auf das Backblech geben.

2

Maroni halbieren.

4

Tortelli aus der Packung nehmen und auf ein 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.