



TORTELLI STEINPILZ

Pasta-Fans aufgepasst! Diesmal haben wir für euch eine besondere Kombination aus unseren Tortelli, frischen Steinpilzen und knackigem Radicchio - einfach zum Verlieben.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Tortelli Steinpilz
- 250 g Steinpilze
- 200 g Radicchio
- 1/2 Bund frische Petersilie
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Anbraten

SO GELINGT'S DIR

1

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.
Anschließend den Radicchio gründlich waschen.

3

Anschließend Tortelli zu den Steinpilzen und Radicchio in die Pfanne geben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

2

Tortelli laut Verpackungangabe kochen. Währenddessen Steinpilze und Radicchio mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten.

4

Zum Schluss mit Petersilie garnieren und Genießen!