TORTELLI ZIEGENKÄSE MIT PESTO ROSSO, TOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM

Unsere sommerliche Pasta-Liaison mit fruchtigem Pesto Rosso und würzigen Tortelli Ziegenkäse.

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
20 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Tortelli Ziegenkäse & Tomate
- 100 g Cherrtomaten
- 150g getrocknete Tomaten
- 60 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Basilikum
- 1 Prise Salz und Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1. Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ca. 3-4 Min. kurz anrösten und die getrocknete Tomaten etwas zerkleinern.
2. Danach Pinienkerne mit getrocknete Tomaten, Olivenöl und Knoblauch in einer hohen Schüssel mit Stabmixer gut mixen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
3. Anschließend Tortelli laut Verpackungsanweisung kochen. Währenddessen Cherrytomaten halbieren und in einer Pfanne anrösten.
4. Danach gekochte Tortelli abgießen und mit Pesto Rosso und Tomaten vermengen.
5. Mit Basilikum verfeinern und genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty