



# TORTELLONI GENOVESE

Leckere Tortelloni gefüllt mit Tomate & Mozzarella und mit Pesto Genovese verfeinert. Der Küchen-Hit wenn es für's Mittagessen mal etwas schneller gehen muss!

ZEITSCHÄTZUNG  
**25 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**VEGETARISCH**

## DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Tortelloni Tomate Mozzarella
- 1 Bund Basilikum frisch
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Pinienkerne
- 50g Parmesan (gerieben)
- 1 TL grobes Salz
- 250ml Olivenöl
- 1 Zitrone

## SO GELINGT'S DIR



1 Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen.



2 Knoblauchzehen schälen & grob hacken.



3 Knoblauch mit Basilikumblättern, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl und etwas Zitronensaft in eine Schale geben.



4 Zutaten zu einem feinen Pesto pürieren.



5 Simply Good Tortelloni laut Packungsanweisung kochen und abseihen.



6 Pesto Genovese in einer Pfanne unter die Tortelloni mischen und kurz erhitzen.

7



Gericht auf zwei Teller  
verteilen und mit  
Basilikumblättern &  
Pinienkernen garnieren.