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	Schwierigkeit	Ernährung
25 MIN	**SUPER EASY**	**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.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

7

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

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

ERHÄLTLICH BEI: