



# TORTELLONI PESTO

Simply Good Tortelloni Ricotta Spinat verfeinert mit einem selbstgemachten Pesto!

ZEITSCHÄTZUNG

25 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Packung Simply Good Ricotta Spinat
- 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
- 1 Packung Simply Good Vogerlsalat
- 1 Packung Haselnüsse
- 50g Parmesan
- Olivenöl

## SO GELINGT'S DIR

1



Die Haselnüsse fein hacken.

2



Die Haselnüsse und ca die Hälfte von den Karotten Zoodles pürieren und mit Olivenöl und Pfeffer abschmecken.

3



Die restlichen Zoodles kurz dünsten und am Teller anrichten.

4



Die Tortelloni kochen und über die Zoodles legen.

5



Das Pesto über die Tortelloni geben, Parmesan darüber streuen und mit Vogerlsalat genießen.