TORTELLONI MIT KAROTTEN-HASELNUSS PESTO

Simply Good Tortelloni Ricotta Spinat verfeinert mit einem selbstgemachten Pesto!

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
25 MIN	SUPER EASY	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.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty