



## TORTELLONI ONE POT

Tortelloni & Zoodles aus einem Topf - das ist unser leckerer Tortelloni One Pot!

20 MIN

ZEITSCHÄTZUNG SCHWIERIGKEIT

ERNÄHRUNG

SUPER EASY

**VEGETARISCH** 

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Tortelloni Ricotta
- 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
- 1 Packung Simply Good Zucchini Zoodles
- 2 Tomatendosen
- · 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin

- Oregano
- Basilikum
- Etwas Wasser
- Geriebener Parmesan
- · Salz & Pfeffer

## 'SO GELINGT'S DIR



Zucchini Zoodles einmal in der Hälfte durchschneiden, damit sie kürzer sind.



Knoblauchzehen schälen und klein hacken.



Tortelloni aus der Packung nehmen und in den Topf geben.



Karotten Zoodles, Zucchini Zoodles, Knoblauch, Tomatendosen und bei Bedarf etwas Wasser in den Topf geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.



Die Blättchen von den Kräutern zupfen, klein schneiden und die Tortelloni mit den Kräutern. Salz und Pfeffer abschmecken.



Topf mit den Tortelloni vom Herd nehmen, nach belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen und sofort genießen.















