# TORTELLONI SALAT MIT GRANATAPFEL

Auch als Salat zubereitet schmecken die Simply Good Tortelloni Ricotta Spinat wunderbar!

| ZEITSCHÄTZUNG | SCHWIERIGKEIT | ERNÄHRUNG |
|---|---|---|
| 20 MIN | SUPER EASY | VEGETARISCH |

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Packung Simply Good Ricotta Spinat
- 1 Packung Simply Good Jungspinat
- 1 Melanzani
- 1/2 Granatapfel
- 20g Pinienkerne
- Limettenvinaigrette:
- 1 Limette
- 2 EL Essig
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR

1

Die Tortelloni kochen, auskühlen lassen und in einer Bowl anrichten.

2

Die Limette, Essig und Olivenöl für die Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und in eine Schüssel geben.

4

Die Melanzani in kleine Würfelchen schneiden und scharf anbraten.

5

Danach die Melanzani kurz auskühlen lassen und ein wenig Jungspinat dazugeben.

6

Alles in einer Schüssel vermengen und die Granatapfelkerne darüber streuen.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty