WINTER-GARTEN PASTA

Mit unserem Winter-Garten Pasta Rezept aus Fettuccine, Wirsing und Mandelblättchen bekommst du nicht nur italienisches Feeling für Zuhause sondern auch ganz viel Amore für den Magen!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
15 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Fettuccine
- 1/4 Stk. Wirsing
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Butter
- Salz
- roten Pfeffer
- Mandelblättchen

SO GELINGT'S DIR

1

Simply Good Fettuccine laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.

2

Währenddessen die Knoblauchzehe fein würfeln und den Wirsing in feine Streifen schneiden.

3

Mandelblättchen kurz in einer Pfanne anrösten und zum Abkühlen in ein Schälchen geben.

4

Knoblauchwürfel mit Butter in einer Pfanne anrösten.

5

Wirsing hinzugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und rotem Pfeffer abschmecken.

6

Simply Good Fettuccine mit 2/3 der Mandelblättchen und etwas rotem Pfeffer mischen und unter den Wirsing mengen.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

7

Pasta-Gericht auf zwei Teller verteilen und mit rotem Pfeffer und den restlichen Mandelblättchen garnieren.

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

ERHÄLTLICH BEI: