



# CAPPELLETTI TOMATE & MOZZARELLA RUCOLA-RICOTTA PESTO

Ihr wollt ohne großen Aufwand italienisches Urlaubsfeeling in eure Küche bringen? Dann probiert unsere Simply Good Cappelletti Tomate & Mozzarella verfeinert mit einem leckeren Rucola-Ricotta Pesto!

ZEITSCHÄTZUNG  
**15 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**VEGETARISCH**

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 2 Packungen Simply Good Cappelletti Tomate & Mozzarella
- 1 Packung Simply Good Rucola
- 1/2 Packung Ricotta
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Pinienkerne
- 50g Parmesan
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR

**1** Knoblauchzehe schälen.

**2** Rucola, Ricotta, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit einem Pürierstab zu einem sämigen Pesto pürieren.

**3** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Cappelletti in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 2 Min. ziehen lassen.

**5** Cappelletti aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit dem Rucola-Ricotta Pesto genießen!