



FETTUCCHINE KAROTTEN- WALNUSSE-PESTO

Pasta-LiebhaberInnen aufgepasst! Die Simply Good Fettuccine verfeinert mit einem frischen Karotten-Walnuss-Pesto sorgen für ein Stückchen Italien auf deinem Teller.

ZEITSCHÄTZUNG
25 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Fettuccine
- 2 Karotten
- 1 Bund Oregano
- 2 EL Walnussöl
- 30g Parmesan
- 30g Walnüsse
- Salz
- Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1

Karotten schälen und in Stücke schneiden. Anschließend für ca. 10 Minuten in heißem Wasser kochen.

2

Die gekochten Karotten zusammen mit Walnüssen, Walnuss Öl, Parmesan und Oregano mixen.

3

Simply Good Fettuccine laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.

4

Simply Good Fettuccine zusammen mit Karotten-Walnuss Pesto in einer Pfanne wenden und erwärmen.

5

Abschließend mit Salz & Pfeffer abschmecken.

6

Nun das Gericht zusammen mit Walnüssen, Parmesan und frischem Oregano anrichten und servieren.