



Ö F E N F E T A - P A S T A M I C O - S C H A U M

So gut und so einfach: Knackige Tomaten, leckerer Feta und Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat. Mit diesen Zutaten zauberst du dir vollen Genuss auf den Teller.

ZEITSCHÄTZUNG

40 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

Ð A S B R A U C H S T D U

für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Tortelloni Ricotta & Spinat
- 1/2 Pkg. Simply Good Sprossenfreunde
- 1/2 Becher Simply Good Balsamico Olivenöl
- 5 EL Schlagobers
- 1 TL Butter
- 400g Kirschtomaten
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 Block Feta (150g)
- 7 EL Olivenöl
- 1 EL getrockneter Oregano
- Salz
- Pfeffer

Ð S O G E L I N G T ' S D I R



1 Knoblauch fein haken und zusammen mit den Kirschtomaten in die Auflaufform geben.



2 Feta in die Mitte der Form platzieren. Anschließend den Kirschtomaten mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren.



3 Feta und Kirschtomaten im vorgeheizten Backrohr für ca. 20 Minuten bei 200° backen.



4 Simply Good Tortelloni laut Verpackungsanweisung kochen.

5



Simply Good Dressing im Kochtopf 5 Minuten köcheln lassen. Schlagobers hinzugeben, Butter untermengen und mit Schneebesen aufschäumen.

6



Feta mit Gabel zerdrücken und die Mischung aus dem Ofen grob vermengen.

7



Die noch feuchten Tortelloni in die Auflaufform geben und mit Feta-Tomaten-Mischung vermischen.

8



Fertige Pasta mit Simply Good Sprossenfreunde und Balsamico-Schaum servieren.