



PASTA VOM GRILL

Ready für einen Frühjahrsgriller? Kräftig einheizen, Pasta drauf und los geht's! Echte Männer Grillen Pasta. Wie, findet ihr hier heraus!

ZEITSCHÄTZUNG

40 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Tortelli Steinpilz
- 1 Frühlingszwiebel
- 80 g Cocktailtomaten
- 80 g Butter
- 1 Hand voll Salbei
- Salz und Pfeffer
- 4 Bananenblätter (à 25x25cm)

SO GELINGT'S DIR

Tipp: Fleischliebhaber können unsere Tortelli Steinpilz mit gebratenen Rinderfiletstreifen servieren.

Wenn's schnell und einfachen gehen soll: Das Rezept kann alternativ auch in einer Grillpfanne zubereitet werden.



1 Bananenblätter waschen und rechteckig zuschneiden.



2 Bananenschiffchen formen. Dazu die Bananenblätter in der Hälfte falten.



3 Anschließend die Enden ca. 2 cm einfalten und mit einem Holzstäbchen befestigen. Beim Falten, darauf achten, dass der Knick nicht festgedrückt wird, denn die Bananenblätter brechen leicht durch.



4 Frühlingszwiebel feinhacken. Cocktailtomaten in kleine Würfel schneiden.

5



Tortelli aus der Packung nehmen und in die Bananenschiffchen füllen.

6



Frühlingszwiebel, Cocktailtomaten und Butter ebenfalls in den Schalen verteilen.

7



Bananenschiffchen mit einem weiteren Bananenblatt verschließen.

8



Bei 150 Grad mit offenem Deckel 8-10 Minuten am Grill garen.

9



Mit Salbeiblättern garnieren. Salzen, pfeffern und genießen.