



TORTELLI ROSO PFIRSICHBRATENE NEN

Gefüllte Pasta, fruchtige Pfirsiche und würziges Pesto - das schmeckt nach Sommer.

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 2 Packungen Simply Good Tortelli Mascarpone
- 1 Pfirsich
- Rucola
- 1/2 TL Honig
- 1 Packung Simply Good Pesto Rosso
- 1/2 EL Olivenöl
- 1 Packung Simply Good Rucola
- Salz & Pfeffer
- 120 g Mozzarella Bällchen

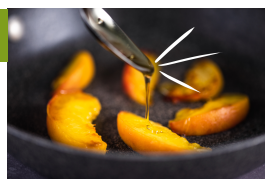
SO GELINGT'S DIR

1



Pfirsich waschen und in Scheiben schneiden.

2



Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Pfirsichscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Mit Honig betäufeln.

3



Getrocknete Tomaten in dünne Streifen schneiden.

4



Tortelli in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 2 Min. ziehen lassen. Anschließend abseihen.

5



Pesto in einer Pfanne erhitzen. Tortelli zugeben und mit dem Pesto vermengen.

6



Salat auf einem Teller anrichten und Tortelli, Pfirsichscheiben, sowie Mozzarella Bällchen und getrocknete Tomaten auf dem Salat verteilen.

7



Je nach Geschmack, mit Salz und Pfeffer nachwürzen & genießen!