



TORTELLI SPARTRONE-CHILIZÖL

Verleihe deinem Leben etwas Würze - mit den gefüllten Tortelli verfeinert mit grünem Spargel und Zitronen-Chili-Öl. Eine unwiderstehliche Kombination!

ZEITSCHÄTZUNG

25 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Tortelli Ricotta & Spargel
- 200g grüner Spargel
- 125g Cocktailtomaten
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Chili-Öl
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



1 Simply Good Tortelli laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.



2 Knoblauch und Zwiebel fein würfeln.



3 Spargelstücke für 5-8 Minuten in Salzwasser bissfest kochen. Danach abtropfen lassen und in Stücke schneiden.



4 Knoblauch und Zwiebel mit 1 EL Chili-Öl goldbraun anbraten. Spargelstücke hinzugeben.

5



Simply Good Tortelli und Cocktailtomaten in die Pfanne geben und untermischen.

6



Pasta-Mischung mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

7



Für das Zitronen-Chili-Öl 1 EL Chili-Öl mit Zitronenabrieb und Chiliflocken vermengen.

8



Pasta auf einem Teller portionieren und mit Zitronen-Chili-Öl beträufeln.