



TORTELLI ZIEGENKÄSE & TOMATE MIT PESTO ROSSE

Unsere sommerliche Pasta-Liaison mit fruchtigem Pesto Rosso und würzigen Tortelli Ziegenkäse.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Tortelli Ziegenkäse & Tomate
- 100 g Cherrtomaten
- 150g getrocknete Tomaten
- 60 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Basilikum
- 1 Prise Salz und Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ca. 3-4 Min. kurz anrösten und die getrocknete Tomaten etwas zerkleinern.

2

Danach Pinienkerne mit getrocknete Tomaten, Olivenöl und Knoblauch in einer hohen Schüssel mit Stabmixer gut mixen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

3

Anschließend Tortelli laut Verpackungsanweisung kochen. Währenddessen Cherrtomaten halbieren und in einer Pfanne anrösten.

4

Danach gekochte Tortelli abgießen und mit Pesto Rosso und Tomaten vermengen.

5

Mit Basilikum verfeinern und genießen.