



# TORTELLONI RICOTTASPINAT PESTO KAROTTENZOODLES VOGERLSALAT

Simply Good Tortelloni Ricotta Spinat verfeinert mit einem selbstgemachten Pesto!

ZEITSCHÄTZUNG  
**25 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**VEGETARISCH**

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Packung Simply Good Ricotta Spinat
- 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
- 1 Packung Simply Good Vogerlsalat
- 1 Packung Haselnüsse
- 50g Parmesan
- Olivenöl

## SO GELINGT'S DIR



Die Haselnüsse fein hacken.



Die Haselnüsse und ca die Hälfte von den Karotten Zoodles pürieren und mit Olivenöl und Pfeffer abschmecken.



Die restlichen Zoodles kurz dünsten und am Teller anrichten.



Die Tortelloni kochen und über die Zoodles legen.



Das Pesto über die Tortelloni geben, Parmesan darüber streuen und mit Vogerlsalat genießen.