



# TORTELLONI POT

Tortelloni & Zoodles aus einem Topf - das ist unser leckerer Tortelloni One Pot!

ZEITSCHÄTZUNG  
**20 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**VEGETARISCH**

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Tortelloni Ricotta Spinat
- 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
- 1 Packung Simply Good Zucchini Zoodles
- 2 Tomatendosen
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin
- Oregano
- Basilikum
- Etwas Wasser
- Geriebener Parmesan
- Salz & Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR



**1** Zucchini Zoodles einmal in der Hälfte durchschneiden, damit sie kürzer sind.



**2** Knoblauchzehen schälen und klein hacken.



**3** Tortelloni aus der Packung nehmen und in den Topf geben.



**4** Karotten Zoodles, Zucchini Zoodles, Knoblauch, Tomatendosen und bei Bedarf etwas Wasser in den Topf geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.



**5** Die Blättchen von den Kräutern zupfen, klein schneiden und die Tortelloni mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.



**6** Topf mit den Tortelloni vom Herd nehmen, nach belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen und sofort genießen.

