



WINTER - GART PASTA

Mit unserem Winter-Garten Pasta Rezept aus Fettuccine, Wirsing und Mandelblättchen bekommst du nicht nur italienisches Feeling für Zuhause sondern auch ganz viel Amore für den Magen!

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Fettuccine
- 1/4 Stk. Wirsing
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Butter
- Salz
- roten Pfeffer
- Mandelblättchen

S O G E L I N G T ' S D I R



1 Simply Good Fettuccine laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.



2 Währenddessen die Knoblauchzehe fein würfeln und den Wirsing in feine Streifen schneiden.



3 Mandelblättchen kurz in einer Pfanne anrösten und zum Abkühlen in ein Schälchen geben.



4 Knoblauchwürfel mit Butter in einer Pfanne anrösten.



5 Wirsing hinzugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und rotem Pfeffer abschmecken.



6 Simply Good Fettuccine mit 2/3 der Mandelblättchen und etwas rotem Pfeffer mischen und unter den Wirsing mengen.

7



Pasta-Gericht auf zwei Teller verteilen und mit rotem Pfeffer und den restlichen Mandelblättchen garnieren.