

RISONI PASTA MIT FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet Filet-
Stückchen Italian Style

250 g Kirschtomaten

12 schwarze Kalamata-Oliven

80 g Rucola

200 g Risoni Nudeln

Kleiner Schuss Balsamico-Essig

Etwas geriebenen Käse, vegan

Etwas Öl zum Braten

Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 MITTEL

Der Geschmack Italiens in deine Küche gezaubert! Mit diesem leckeren Pasta Gericht, welches zusammen mit den marinierten Garden Gourmet Filet-Stückchen einfach nur köstlich ist!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Risoni

Die Risoni gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Tomaten halbieren und die Oliven abtropfen lassen.

2. Zubereitung Italian Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style gemäß den Anweisungen auf der Verpackung braten. Tomaten hinzugeben und eine Weile anbraten. Zum Schluss den Rucola hinzugeben, leicht mit Balsamico-Essig beträufeln und umrühren.

3. Es kann angerichtet werden!

Die Nudeln auf die Teller oder eine Schüssel geben. Die Mischung aus der Pfanne darüber geben. Mit den Oliven garnieren und geriebenem (veganem) Käse oder Parmesan servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**