PASTA PESTO MIT VEGANEN FILETSTÜCKCHEN

2 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet vegane Filet-Stückchen

100 g grüne Bohnen

100 g Cherrytomaten

150 g Pasta Penne

1 Apfel

2-3 TL frisches Pesto

Genieße die vegane Pasta Pesto mit unseren veganen, leicht gerösteten Filetstückchenen. Eine geschmackvolle Kombination aus Pasta in einer lebendigen Pesto Soße und leicht gerösteten Stückchen, perfekt für eine schnelle Mahlzeit.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Nudeln kochen

Die Penne-Nudeln nach Packungsanweisung "el dente" kochen.

2. Gemüse vorbereiten

Schneide die Enden der grünen Bohnen ab und halbiere sie. Koche sie anschließend etwa 5 min. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen, die Tomaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Filestückchen anbraten

Brate die Filetstückchen nach Packungsanweisung an.

4. Fertigstellen

Die Nudeln abgießen und sofort mit dem Pesto, den Bohnen und den Tomaten mischen. Die gerösteten Stückchen auf dem Teller verteilen und nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE