

SCHNELLE RISONI PASTA MIT SENSATIONAL FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art
250 g Kirschtomaten
12 schwarze Kalamata-Oliven
1 Beutel Rucola ca. 80 g
200 g Risoni Nudeln
geriebener veganer Käse
kleiner Schuss Balsamico-Essig
Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer

TIPPS

Fügen Sie etwas zusätzliches Gemüse hinzu!

Für zusätzliches Gemüse gekochte Brokkoliröschen hinzufügen. Mit Olivenöl leicht beträufeln und mit einer feinen Reibe etwas (Bio-) Zitronenschale darüber reiben und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.



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

Die Garden Gourmet Sensational 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