

RISONI PASTA MIT FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 MITTEL

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

TIPPS

Anpassung der Würze

Probiere das Gericht während des Kochens und passe die Würze mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack an.

Der Geschmack Italiens direkt in deiner Küche! Mit diesem leckeren Pasta-Gericht, das zusammen mit den marinierten Garden Gourmet Filet-Stückchen einfach himmlisch schmeckt, bringst du authentische Aromen auf den Tisch. Die würzigen Filet-Stückchen ergänzen die Pasta perfekt und sorgen für ein ausgewogenes und rundes Geschmackserlebnis. Probiere dieses Gericht und lass dich von der italienischen Küche verzaubern!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Risoni

Koche die Risoni entsprechend den Anweisungen auf der Verpackung, bis sie al dente sind. Währenddessen die Tomaten halbieren und die Oliven gut abtropfen lassen, um überschüssiges Wasser zu entfernen. So bleiben die Aromen intensiver und das Gericht wird nicht zu wässrig.

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**