

PESZTÓS TÉSZTA VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKKAL

ÖSSZETEVŐK

100 gramm zöldbab

150 gramm penne tészta

2 evőkanál pesztó

1 csomag Garden Gourmet Pirított Falatok

100 gramm cseresznyeparadicsom

 2 ADAG

 15 PERC

 KÖNNYŰ

Merülj el a zamatos pesztó, a friss tészta és a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatok ínycsiklandó kombinációjában! Tökéletes választás egy gyors és egyszerű fogáshoz.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

- 1.**
Főzzük meg a tésztát
- 2.**
Főzzük a penne tésztát "al dentére" a csomagoláson található utasítás szerint.
- 3.**
Készítsük el a zöldségeket
- 4.**
Vágjuk le a zöldbab végét, és vágjuk félbe. Főzzük a babot forrásban lévő vízben kb. 5 percig. Szeleteljük fel a paradicsomot. Szűrjük le a babot, keverjük bele a paradicsomot, és sózzuk, borsozzuk.
- 5.**
Süssük meg a vegetáriánus falatokat
- 6.**
Süssük meg a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatokat a csomagoláson található utasítás szerint.
- 7.**
Szűrjük le a tésztát, és azonnal keverjük össze a pesztóval, a babbal és a paradicsommal. Kanalazzuk a tányérra a pirított falatokat, és tetszés szerint díszítsük friss bazsalikommal.
- 8.**
Tálaljuk

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**