

Garantie

Unsere frischen Teigwaren werden mit biologischem Hartweizen (Demeter), KAG-Freiland-Eiern, Demeter Quark und Bio-Kräuter- Meersalz hergestellt.

Kochzeit: ca. 15 Min.

Haltbarkeit:

je nach Produkt

2 Tage bis 1 Woche im
Kühlschrank

oder einfrieren

in Quete!

Peter Gschwend
Nudelwerkstatt "La Martina"
Bahnhofstr. 211, 8620 Wetzikon
Tel/Fax 01 930 78 08

Tortelloni al Pesto

für 4 Personen

600-800g frische
Tortelloni in viel Gemüse-
bouillon ca. 10-15 Min.
am Fiedepunkt köcheln.

Für die Sauce eine bis
zwei Kellen Bouillon nehmen,
etwas Rahm und nach
Belieben Pesto darunter-
rühren. Oder Pesto direkt
über die heissen Tortelloni
geben. Nach Ihrem Geschmack
etwas Parmesan oder
Kräutersalz zum Abschme-
cken begeben.

Buon Appetito!

Nudelwerkstatt
"La Martina"
Bahnhofstr. 211
8620 Wetzikon