

GRUSEL-SPAGHETTI MIT VEGETARISCHEN HACKBÄLLCHEN

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 45 MIN

 EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Hackbällchen
400 g Spaghetti
2 süße Spitzpaprika
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose stückige Tomaten (ca. 400 g)
1 Glas schwarze Oliven (ca. 100 g)
Ein paar Scheiben (veganer) Käse
1 EL Tomatenpüree
Etwas Olivenöl

Wenn du Ausschau nach einem Rezept für Halloween hältst, dann werden dich diese Spaghetti mit Garden Gourmet Vegetarische Hackbällchen direkt anstarren! Einfach in der Zubereitung und super lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Sauce

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Zutaten in einer Pfanne anbraten, bis die Zwiebel glasig ist und anschließend das Tomatenpüree hinzufügen. Etwas köcheln lassen und dann die Tomatenwürfel hinzufügen. Die Sauce etwa 30 Minuten lang köcheln lassen. Danach alles mit einem Stabmixer fein pürieren.

2. Zubereitung Spaghetti

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Die Garden Gourmet Vegetarischen Hackbällchen einige Minuten in der Sauce erhitzen, bis sie warm sind.

3. Teller dekorieren

Die Oliven in Ringe schneiden und von den Käsescheiben das "Augenweiß" zurechtschneiden. Die Garden Gourmet vegetarischen Hackbällchen mit den kleinen Käsescheiben belegen und die schwarzen Olivenringe darauflegen. Die Teller mit Halloween-Dekoration garnieren.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Spaghetti mit etwas Tomatensauce und den "Fleischbällchen" auf den Teller geben. Mit den Augen aus Käse und Oliven garnieren und etwas Soße dazu servieren. Mit Halloween-Dekorationen garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**