

VEGETARISCHE HACKBÄLLCHEN MIT ZUCCHINI

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet
Vegetarische Hackbällchen
1 Zucchini

 2 PORTIONEN

 10 MIN

 EINFACH

Unsere köstlichen vegetarischen Hackbällchen mit Zucchini sind der perfekte Snack für zwischendurch. Sie lassen sich ganz einfach und schnell zubereiten und bieten dabei einen unverwechselbar leckeren Geschmack. Ob als kleine Mahlzeit oder einfach nur zum Naschen – diese Hackbällchen überzeugen immer mit ihrer saftigen Textur und dem aromatischen, frischen Zucchini-Geschmack!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Die Zucchini gründlich schälen und anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Zucchinis Scheiben dann in einer Grillpfanne anbraten, bis sie goldbraun und zart sind, dabei gelegentlich wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

2. Zubereitung Vegetarische Hackbällchen

In der Zwischenzeit die vegetarischen Hackbällchen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.

3. Es kann angerichtet werden!

Die Bällchen nach dem Braten in der Pfanne vorsichtig abkühlen lassen. Sobald sie etwas abgekühlt sind, werden sie anschließend behutsam mit den zuvor gegrillten Zucchinis Scheiben umwickelt, sodass eine harmonische Kombination aus saftigen Bällchen und zarten Zucchinis Scheiben entsteht.

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