

# SANDWICHES MIT VEGETARISCHEN HACKBÄLLCHEN

## PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet  
vegetarische Hackbällchen

1 Dose stückige Tomaten

50 g Rucola

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Hot Dog Brötchen

etwas natives Olivenöl

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Gönn dir das ultimative vegetarische Comfort Food mit unseren vegetarischen Sandwiches. Mit seiner Kombination aus herzhafter Textur und köstlichem Geschmack ist dieses Sandwich eine sättigende Wahl zum Mittag- oder Abendessen und beweist, dass vegetarische Mahlzeiten sowohl lecker als auch sättigend sein können.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Soße vorbereiten

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, hacken und in etwas Olivenöl anbraten, bis beides glasig ist. Die gewürfelten Tomaten hinzufügen. Anschließend zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

### 2. Hackbällchen anbraten

Die vegetarischen Hackbällchen nach Packungsanweisung zubereiten und mit der Tomatensauce vermischen.

### 3. Hot Dog Brötchen vorbereiten

Die Brötchen längs halbieren und in der Pfanne rösten.

### 4. Servieren

Die Hackbällchen mit der Soße auf die Brötchen geben und mit einer Handvoll Rucola garnieren.

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