

# SANDWICHES MIT VEGETARISCHEN HACKBÄLLCHEN

## ZUTATEN

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 leckeren vegetarischen Sandwiches. Diese köstliche Kombination aus herzhafter Textur, würzigen Aromen und frischen Zutaten macht jedes Sandwich zu einer sättigenden Wahl – egal, ob zum Mittagessen, als Snack zwischendurch oder für ein unkompliziertes Abendessen. Mit jedem Bissen zeigt dieses Sandwich, dass vegetarische Gerichte nicht nur lecker, sondern auch unglaublich vielseitig und sättigend sein können. Perfekt für alle, die Lust auf ein schnelles und dennoch schmackhaftes Essen haben!

## TIPPS

### Füge etwas geriebenen Käse hinzu, um das Sandwich zu überbacken

Für eine käsige Note kannst du etwas geriebenen Käse über die Hackbällchen streuen und das Sandwich kurz überbacken.

## 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**