

# BACK TO SCHOOL BROTTBOX MIT GEMÜSEBÄLLCHEN

## ZUTATEN

3-4 Garden Gourmet vegetarische  
Gemüsebällchen  
3 Cherrytomaten  
1 Gurke  
4-5 Snack-Karotten  
1 Apfel  
1 TL Hummus deiner Wahl  
1 Handvoll mini Brotstangen

## TIPPS

### Variationen ausprobieren

Experimentiere mit verschiedenen  
Gemüsesorten und Dips, um die  
Spieße nach deinem Geschmack  
anzupassen.

 1 PORTION

 10 MIN

 EINFACH

Mach dich bereit für das ultimative Pausenbrot für die Schule mit unseren pflanzlichen Gemüsebällchen-Spießen! Diese Spieße sind vollgepackt mit herzhaften Aromen und buntem Gemüse und sind die perfekte Mahlzeit für unterwegs.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Gemüsebällchen kochen

Die Gemüsebällchen nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen und abkühlen lassen.

### 2. Spieße vorbereiten

Die Cherrytomaten halbieren und mit einem Sparschäler zu Gurkenbändern formen, die dann aufgerollt werden. Gurkenrollen, Cherrytomaten und Gemüsebällchen auf die Holzspieße stecken.

### 3. Fertigstellen

Schneide den Apfel in Spalten und lege ihn zusammen mit den Karotten, den Brotstangen und dem Hummus in die Brotdose. Fertig ist die Back To School Brotbox!

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