

# NUDELN MIT GEMÜSEBÄLLCHEN & BROKKOLI-PESTO

## PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet  
vegetarische Gemüsebällchen

60 g gekochter Brokkoli

10 g Walnüsse

1/2 Knoblauchzehe

120 g Spaghetti

300 g Blumenkohl

10 g Basilikum

3 EL Olivenöl

Etwas Paprikapulver, Kreuzkümmel  
& Knoblauchpulver

 2 PORTIONEN

 40 MIN

 EINFACH

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Blumenkohl vorbereiten

Ofen auf 200°C vorheizen. Kleine Röschen vom Blumenkohl abschneiden und mit 1 EL Olivenöl und Gewürzen vermischen. Den Blumenkohl auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 30 min backen.

### 2. Nudeln kochen

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Etwas Nudelwasser für später beiseitestellen.

### 3. Gemüsebällchen hinzufügen

Den Ofen auf 180°C runterschalten und die Gemüsebällchen zu dem Blumenkohl geben. Für weitere 10 min backen.

### 4. Sauce zubereiten

In einem Mixer den Brokkoli, Walnüsse, Knoblauch, Zitronensaft, 75 ml Wasser und das restliche Olivenöl mixen.

### 5. Fertigstellen und genießen!

Die Spaghetti mit dem Brokkoli-Pesto mischen und mit den Gemüsebällchen und gebackenem Blumenkohl servieren!

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