

# GEMÜSEBÄLLCHEN MIT NUDELN & SWEET-CHILI-SAUCE

## PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet  
Vegetarische Gemüsebällchen

250 g rote Paprika

200 g Frühlingszwiebeln

1 Limette

150 g Nudeln deiner Wahl

1 TL geröstete Sesamkerne

1 TL Öl

4 TL Sweet-Chili-Sauce

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Genieße dieses schnelle Nudelrezept mit unseren leckeren Gemüsebällchen und Sweet-Chili-Sauce. Dieses Gericht wird deinen Heißhunger im Handumdrehen stillen.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Gemüse vorbereiten und Nudeln kochen

Die Paprika in dünne Streifen und die Frühlingszwiebel in etwa 3 cm lange, schräge Stücke schneiden. Anschließend die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

### 2. Paprika anbraten

In der Zwischenzeit die Paprikastreifen in etwas Öl unter Rühren ein paar Minuten lang anbraten, bis sie glasig, aber noch knusprig sind.

### 3. Zutaten verrühren

Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz anbraten, unter die Sauce rühren und mit den Nudeln vermischen.

### 4. Gemüsebällchen anbraten und servieren!

Gemüsebällchen nach Packungsanweisung zubereiten. Verteile die Nudeln auf Schalen und lege die Gemüsebällchen darauf. Mit Sesamkernen und Limettenspalten toppen und genießen!

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