GEMÜSEBÄLLCHEN MIT NUDELN & SWEET-CHILI-SAUCE

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

ZUTATEN

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

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