GEMÜSEBÄLLCHEN SCHIFFCHEN MIT KRÄUTERDRESSING

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 10 MIN | EINFACH

1 Packung Garden Gourmet vegetarische Gemüsebällchen

2 Köpfe roter Chicorée

1 Zitrone

20 g Kräutermischung (Petersilie, Basilikum & Schnittlauch)

2 EL natives Olivenöl

Etwas Salz & Pfeffer

Genieße die spielerische Kombination aus unseren Gemüsebällchen und dem knackigen, leuchtend roten Chicorée. Ein leckerer Snack zum Teilen!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kräuterdressing

Die Kräuter und das Olivenöl in den Becher des Stabmixers geben und zu einem feinen Kräuteröl mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Gemüsebällchen anbraten, anrichten & servieren!

Brate die Gemüsebällchen nach Packungsanweisung an. Die Chicorée Blätter auf einem Teller verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und die Bällchen darauf verteilen. Mit dem Kräuteröl garnieren und servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE