

GRATINIERTE CANNELLONI MIT VEGANEM SENSATIONAL HACK UND WEISSEM SPARGEL

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 1 H.

 MITTEL

1 Packung Garden Gourmet Sensational Hack

1 Packung Cannelloni

300 g Wurzelgemüse

2 weiße Zwiebeln

300 g weißer Spargel

1 Dose Tomaten

1 rote Paprika

1 Packung Kirschtomaten

1 Schalotte

2 Lauchzwiebeln

1 Schale Kresse

1 Knoblauchzehe

200 ml Kokosmilch

1/2 TL grüne Currypaste (je nach Geschmack)

1 Packung veganer Käse

1 Limette

Olivenöl zum Braten

Gewürze nach Bedarf: Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

Dieses Nudelgericht mit gratinierten Cannelloni, dem veganen Sensational Hack und Spargel kannst du jederzeit schnell zubereiten und es ist super lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden

Wurzelgemüse und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Alles zusammen mit etwas Olivenöl in einem Topf bei hoher Hitze kurz anbraten. Danach das Garden Gourmet Sensational Hack hinzugeben und weiter braten.

2. Zutaten kochen

Anschließend den Knoblauch fein hacken und zusammen mit der Currypaste in den Topf geben. Nach weiteren 2 Minuten die Dosentomaten und Kokosmilch hinzufügen, sowie mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken. Alles zusammen ca. 20 Minuten kochen, nochmal abschmecken und abkühlen lassen.

3. 3. Vorbereitung Cannelloni

Mit der Hälfte der Hackmasse die Cannelloni füllen, in eine Auflaufform geben und die restliche Hackmasse darauf verteilen. Danach mit veganem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad ca. 50 Minuten backen.

4. 4. Zubereitung Cannelloni

Paprika, Schalotten, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten waschen, Paprika und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Kirschtomaten vierteln und in eine Schüssel geben. Mit etwas Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, kurz vor dem Anrichten die Kresse darauf streuen.

5. 5. Es kann angerichtet werden!

Die Cannelloni auf Tellern anrichten und mit dem Paprikasalat garnieren.

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