

# ALBONDIGAS MIT VEGETARISCHEN BÄLLCHEN

## ZUTATEN

1 Packung garden gourmet  
Vegetarische Balls  
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Esslöffel Olivenöl  
Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Probiere diese feinen vegetarischen Bällchen in einer leckeren Tomaten-Knoblauch-Sauce. Yummy.

## ZUBEREITUNG

### 1. Zwiebel und Knoblauch anbraten

Zwiebel und Knoblauch hacken und im Öl durchscheinend braten.

### 2. Tomatenwürfel und vegetarische Bällchen dazugeben

Tomatenwürfel dazugeben und zum Kochen bringen. 15 Minuten köcheln lassen und die vegetarischen Bällchen hinzufügen.

### 3. Anrichten und geniessen

Weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Bällchen vollständig warm sind, und mit Picks servieren

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**