

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**