

GRATINIERTE KÜRBISPASTA MIT VEGETARISCHEN BÄLLCHEN

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Balls

400 g Kürbis

150 g Zucchini

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 grosse Tomate

Olivenöl zum Braten

200 g Pasta

1 Esslöffel Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

2 Zweige frischer Thymian

½ Bio-Zitrone

125 g geriebener Käse (vegan)

 2 PORTIONEN

 50 MIN

 HERAUSFORDERND

Entdecke dieses leckere gratinierte Pastagericht mit vegetarischen Bällchen von Garden Gourmet, ein perfektes Gericht für kalte Tage!

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schneiden und kochen

Die Haut vom Kürbis entfernen und in Würfel schneiden. Die Hälfte der Kürbiswürfel in Wasser mit einer Prise Salz zart kochen.

2. Gemüse schneiden

Die Zucchini würfeln und die Zwiebel und den Knoblauch hacken. Die Tomate in Würfel schneiden. Die Thymianblätter von den Zweigen entfernen und sie fein hacken.

3. Pasta kochen und Gemüse anbraten

Die Pasta gemäss den Anweisungen auf der Packung kochen und den Ofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian mit den restlichen Kürbiswürfeln und Zucchini in etwas Olivenöl anbraten. Einen Deckel auf den Topf setzen und für ca. 10 Minuten köcheln.

4. Zitrone, Tomaten und Tomatenmark dazugeben

Die Zitrone über dem gekochten Gemüse reiben. Tomatenmark und die gewürfelten Tomaten hinzufügen. Eine Weile anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Kürbis pürieren und Gemüsemischung in die Pasta geben

Den gekochten Kürbis abtropfen lassen. Mit einem Mixer fein mischen und in die Kürbis-Zucchini-Mischung einarbeiten. Nun die gekochte Pasta hinzufügen.

6. Vegetarische Bällchen kochen und alles in einer Auflaufform in den Ofen geben

Ein wenig Olivenöl in eine Pfanne geben und die vegetarischen Bällchen einige Minuten lang kochen. Die Pastamischung in eine Auflaufform giessen und die Bällchen darauf teilen. Mit Käse (vegan) bestreuen und ca. 5 Minuten im Ofen kochen, bis der Käse geschmolzen ist.

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