

ALBONDIGAS AVEC BOULETTES VÉGÉTARIENNES

INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes
végétariennes Garden Gourmet
1 boîte de tomates en dés (400 g)
1 petit oignon
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Essaie ces boulettes végétariennes gourmandes avec une délicieuse sauce tomate à l'ail. Une collation facile à partager.

PRÉPARATION

1. Préparation de l'oignon et de l'ail

Hache l'oignon et l'ail et fais-les revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

2. Cuisson des boulettes

Ajoute les tomates en dés et porte à ébullition. Laisse mijoter 15 minutes et ajoute les boulettes végétariennes.

3. Finalisation du plat

Laisse mijoter encore 5 minutes, jusqu'à ce que les boulettes soient complètement chaudes, puis sers avec des pics.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**