HALLOWEEN SPAGHETTI

4 PORTIONEN | 50 MIN | EINFACH

Wenn du nach einem einfachen und leckeren Rezept für Halloween suchst, wird dich dieses Spaghetti-Rezept mit vegetarischen Bällchen von Garden Gourmet begeistern!

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Vegetarische Balls

400g Spaghetti

2 Peperoni

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Glas schwarze Oliven (ca. 100 Gramm Oliven)

1 Dose Tomaten in Würfelform (ca. 400 Gramm)

ein paar Scheiben Käse (vegan) (um das "Weiße der Augen" hervorzuheben)

2 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Tomatenpüree

ZUBEREITUNG

1. Die Sauce zubereiten

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und Peperoni in kleine Stücke schneiden. Die Mischung in einer Pfanne anbraten, bis die Zwiebel glasig ist und dann das Tomatenpüree dazugeben. Kurz anbraten, dann die Tomaten hinzufügen. Die Sauce etwa 30 Minuten köcheln lassen and danach mit einem Stabmixer fein pürieren.

2. Spaghetti kochen und vegetarische Bällchen in die Sauce geben

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Die Garden Gourmet Vegetarian Balls in der Sauce einige Minuten erhitzen, bis sie durchgewärmt sind.

3. Mit Käse und Oliven die "Augen" kreieren

Die Oliven in Scheiben schneiden und aus dem Käse, das "Weisse der Augen" schneiden. Die Vegetarian Balls mit "weissen Augen" bedecken und je eine Olivenscheibe darauflegen. Die Teller mit Halloween-Dekorationen dekorieren.

4. Anrichten und servieren

Die Spaghetti mit etwas Tomatensauce und den Vegetarian Balls auf die Teller geben.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Schneiden Sie das "Weiße der Augen"

Wenn Sie keinen kleinen Ausstecher zum Schneiden kleiner Käserunden haben, können Sie auch einen Kronkorken verwenden.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE