SPAGHETTIS D'HALLOWEEN AUX GLOBES OCULAIRES ET SAUCE SANGLANTE

4 PORTIONS | 50 MIN | FACILE

Si vous cherchez un repas facile et délicieux pour Halloween, cette recette de spaghettis aux boulettes végétariennes Garden Gourmet ravira vos proches et vos amis!

INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes végétariennes Garden Gourmet

400g de spaghettis

2 piments doux pointus

1 petit oignon

1 gousse d'ail

1 boîte de tomates en dés (environ 400 grammes)

1 pot d'olives noires (environ 100 grammes d'olives)

quelques tranches de fromage (végane) (pour faire ressortir le "blanc des yeux")

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de purée de tomates

ZUBEREITUNGSTIPPS

Couper le "blanc des yeux"

Si vous n'avez pas de petit emporte-pièce pour découper des petits ronds de fromage, vous pouvez également utiliser un bouchon de bouteille.

PRÉPARATION

1. Préparation de la sauce

Hachez finement l'oignon et l'ail et coupez le poivron en petits morceaux. Faites revenir le mélange dans une poêle jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et ajoutez la purée de tomates. Faites revenir quelques instants puis ajoutez les dés de tomates. Laissez mijoter la sauce environ 30 minutes. Après cela, mixez finement la sauce avec un mixeur plongeant.

2. Cuisson des spaghettis et préparation des boulettes

Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis selon les instructions sur l'emballage. Chauffez les boulettes végétariennes Garden Gourmet dans la sauce pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.

3. Préparation des décorations d'Halloween

Coupez les olives en rondelles et coupez le "blanc des yeux" dans les tranches de fromage. Recouvrez les boules de "blanc des yeux", avec les rondelles d'olives noires sur le dessus. Décorez les assiettes avec des décorations d'Halloween.

4. Préparation finale

Ajoutez les spaghettis dans l'assiette avec un peu de sauce tomate et les boulettes de viande Halloween. Garnissez-le avec les yeux faits à partir du fromage et des olives et servez un peu de sauce supplémentaire sur le côté. Décorez avec des décorations d'Halloween.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR