SPAGHETTIS D'HALLOWEEN AUX GLOBES OCULAIRES ET SAUCE SANGLANTE

4 PORTIONS | 50 MIN | FACILE

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 tu n'as pas de petit emporte-pièce pour découper des petits ronds de fromage, tu peux également utiliser un bouchon de bouteille.

Si tu cherches un repas facile et délicieux pour Halloween, cette recette de spaghettis aux boulettes végétariennes Garden Gourmet ravira tes proches et tes amis!

PRÉPARATION

1. Préparation de la sauce

Hache finement l'oignon et l'ail et coupe le poivron en petits morceaux. Fais revenir le mélange dans une poêle jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et ajoute la purée de tomates. Fais revenir quelques instants puis ajoute les dés de tomates. Laisse mijoter la sauce environ 30 minutes. Après cela, mixe finement la sauce avec un mixeur plongeant.

2. Cuisson des spaghettis et préparation des boulettes

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

3. Préparation des décorations d'Halloween

Coupe les olives en rondelles et coupe le "blanc des yeux" dans les tranches de fromage. Recouvre les boules de "blanc des yeux", avec les rondelles d'olives noires sur le dessus. Décore les assiettes avec des décorations d'Halloween.

4. Préparation finale

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

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR