

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen

200 g Perlcouscous

2 rote und 1 grüne Paprika

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

700 ml Gemüsebrühe

2 Dosen gewürfelte Tomaten (je ca. 400 g)

1 Schuss (vegane) Sahne

2 TL geräucherter Paprika

1 kleiner Bund Petersilie zum garnieren

Etwas Öl zum Braten



Dieses leckere Couscous-Gericht Gulasch mit Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen ist wirklich schnell und einfach zuzubereiten und du brauchst dazu nur eine Pfanne!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und den Knoblauch hacken. Paprika in Streifen schneiden. Alles in einer Kasserolle ca. 10 Minuten in reichlich Öl anbraten, mit dem Paprikapulver bestreuen und erneut einige Minuten braten.

2. Zubereitung Couscous

Couscous und Brühe zugeben und aufkochen. 8 Minuten köcheln lassen, bis der Couscous gerade gar ist.

3. Zubereitung Gulasch

Die Garden Gourmet Gemüsebällchen unterheben und die gewürfelten Tomaten dazugeben. Aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Garden Gourmet Gemüsebällchen warm sind.

4. Es kann angerichtet werden!

Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss Sahne durch das Gulasch rühren. Abschließend mit grob gehackter Petersilie garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE