VEGETARISCHE HACKBÄLLCHEN MIT ZUCCHINI

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 10 MIN | EINFACH

1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Hackbällchen

1 Zucchini

Unsere köstlichen vegetarischen Hackbällchen mit Zucchini sind der perfekte Snack für zwischendurch. Sie lassen sich ganz einfach und schnell zubereiten und bieten dabei einen unverwechselbar leckeren Geschmack. Ob als kleine Mahlzeit oder einfach nur zum Naschen – diese Hackbällchen überzeugen immer mit ihrer saftigen Textur und dem aromatischen, frischen Zucchini-Geschmack!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Die Zucchini gründlich schälen und anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben dann in einer Grillpfanne anbraten, bis sie goldbraun und zart sind, dabei gelegentlich wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

2. Zubereitung Vegetarische Hackbällchen

In der Zwischenzeit die vegetarischen Hackbällchen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.

3. Es kann angerichtet werden!

Die Bällchen nach dem Braten in der Pfanne vorsichtig abkühlen lassen. Sobald sie etwas abgekühlt sind, werden sie anschließend behutsam mit den zuvor gegrillten Zucchinischeiben umwickelt, sodass eine harmonische Kombination aus saftigen Bällchen und zarten Zucchinischeiben entsteht.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE