ÜBERBACKENE NUDELN MIT KÜRBIS UND VEGETARISCHEN HACKBÄLLCHEN

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 40 MIN | SCHWER

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Hackbällchen

400 g Butternuss-Kürbis

150 g Zucchini

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 große Tomate

Olivenöl zum Braten

200 g Nudeln

1 EL Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

2 Zweige frischer Thymian

½ Bio-Zitrone

125 g geriebener veganer Käse

Entdecke dieses köstliche Nudelgericht mit Garden Gourmet Vegetarischen Hackbällchen, ein perfektes Gericht für die kalten Tage!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kürbis zubereiten

Den Kürbis mit einem Gemüseschäler schälen und in Würfel schneiden. Die Hälfte der Kürbiswürfel in einem Topf gefüllt mit Wasser geben. Die Würfel mit einer Prise Salz kochen, bis sie weich sind.

2. Zutaten schneiden

Die Zucchini in Würfel schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch hacken. Die Tomate in Würfel schneiden. Die Thymianblätter fein hacken.

3. Ofen vorheizen

Die Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen und den Ofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian mit den restlichen Kürbis- und Zucchiniwürfeln in etwas Olivenöl anbraten. Den Deckel auf die Pfanne setzen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

4. Zutaten braten

Die Zitrone darüber reiben. Tomatenmark und Tomatenwürfel hinzufügen. Eine Weile braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Zutaten pürieren

Gekochten Kürbis abtropfen lassen. Mit dem Mixer fein pürieren und die Kürbis-Zucchini-Mischung unterrühren. Die gekochten Nudeln hinzufügen. Etwas Kürbis feucht hinzugeben, um ihn bei Bedarf flüssiger zu machen.

6. Zubereitung Vegetarische Hackbällchen

Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Garden Gourmet vegetarische Hackbällchen für ein paar Minuten kochen. Die Nudelmischung in eine Auflaufform geben und die Bällchen darauf verteilen. Mit etwas veganem Käse bestreuen und ca. 5 Minuten im Ofen kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE