OFENGEMÜSE WINTERSALAT MIT VEGETARISCHEN HACKBÄLLCHEN

2 PORTIONEN | 35 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Hackbällchen

75 g gemischter Salat

250 g Süßkartoffeln

200 g Rote Bete, gekocht

250 g Zucchini

1 rote Zwiebel

1 Bund Thymian

1 Zitrone

Etwas Olivenöl

Etwas Salz & Pfeffer

Genieße eine köstliche vegane Mahlzeit mit unserem Ofengemüse Wintersalat mit würzigen veggie Hackbällchen. Dieses einfache, aber leckere Rezept kombiniert Gemüse der Saison, das auf einem einzigen Backblech perfekt gepackt wird und ergibt eine köstliche Mischung aus Aromen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200 ▯ vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zucchini der Länge nach vierteln und dann in 3 cm lange Stücke schneiden.

2. Traybake vorbereiten

Die Rote Bete abspülen und in die gleiche Größe wie das andere Gemüse schneiden. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Das gesamte Gemüse auf einem großen Backblech verteilen und mit Olivenöl und grob gehacktem Thymian beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Gemüse backen

Das Gemüse etwa 20 Minuten lang backen, bis es fast weich ist, dann die vegetarischen Hackbällchen hinzufügen. Den Blechkuchen weitere 10 Minuten backen. Den gemischten Salat auf einem Teller verteilen und mit dem gebratenen Gemüse und den Hackbällchen servieren.

4. Servieren und genießen!

Das Gemüse über den Salat geben und etwas Zitronensaft darüber pressen. Fertig!

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE