

# VEGANE FRIKADELLE AN SCHMORGURKEN UND KONFIERTEN CHERRYTOMATEN

## ZUTATEN

 2 PORTIONEN 25 MIN MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet vegane Frikadellen  
200 g Salatgurke  
100 ml Weißwein  
35 ml weißer Balsamico  
3 EL Zucker  
1 EL Salz  
5 g Senfsaat  
3 g Dill  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
100 g Cherrytomaten  
100 ml Olivenöl  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 Zehen Knoblauch  
25 g Butterschmalz

Lust auf etwas Neues? Dann probiere unsere leckeren Garden Gourmet vegane Frikadellen an Schmorgurken! Super schnelle Zubereitung und einfach köstlich!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Schmorgurken

Salatgurken schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse rausschneiden. Die Gurken schräg in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Den Weißwein mit Balsamico, Zucker, Salz, Pfeffer und der Senfsaat in einem Topf zum Kochen bringen. Dill fein schneiden und in den Essigfond zugeben. Die Gurken zugeben und bei mittlerer Temperatur ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen.

### 2. Zubereitung konfierte Cherrytomaten

Das Olivenöl mit dem Rosmarin, Thymian und dem Knoblauch nur leicht erwärmen. Anschließend die Cherrytomaten ca. 6 Minuten im siedenden Kräuteröl garen, bis sie leicht aufplatzen.

### 3. Zubereitung vegane Frikadellen

Die Garden Gourmet vegane Frikadellen in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz gleichmäßig von allen Seiten anbraten (ca. 5 Minuten).

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**