

SENSATIONAL HACKBÄLLCHEN MIT KÄSEFÜLLUNG UND SPAGHETTI

ZUTATEN

300 g Garden Gourmet Sensational Hack
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
2 Dosen Tomatenwürfel (400 g)
Salz und Pfeffer
125 g veganer Käse Gouda-Art
400 g Spaghetti



4 PORTIONEN



30 MIN



MITTEL

Wie wäre es mit leckeren Hackbällchen ohne Fleisch? Dann können wir dir unser Rezept Spaghetti und Garden Gourmet Sensational Hackbällchen mit Käsefüllung empfehlen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Einen großen Topf Wasser mit etwas Salz für die Spaghetti zum Kochen bringen.

2. Zutaten anbraten

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, schneiden und in einem großen Topf braten. Im Anschluss die Tomatenwürfel hinzufügen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis es etwas dicker wird. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zubereitung Sensational Hackbällchen

Den Käse in 20 Würfel von ca. je 1,5 cm schneiden. Das Garden Gourmet Sensational Hack ebenfalls in 20 Stücke teilen, in jedes Stück Hack einen Käsewürfel drücken und zu einer Kugel formen.

4. Zubereitung Spaghetti

Die Spaghetti nach den Anweisungen auf der Verpackung garen.

5. Es kann angerichtet werden!

In der Zwischenzeit die Kugeln in etwas Öl braun braten und dann weitere 5 Minuten im Ofen lassen. Die Kugeln in die Tomatensauce geben und eine Weile köcheln lassen. Mit den Spaghetti servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE