

WAS LIEBE SO ANRICHTET: ALBONDIGAS MIT VEGETARISCHEN KLÖSSCHEN

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Klösschen
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer



Dieses Rezept mit Garden Gourmet Vegetarischen Klösschen in einer leckeren Tomaten-Knoblauch-Sauce ist ein köstlicher Snack zum Teilen mit deinen Liebsten am Valentinstag.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Zutaten

Zwiebel und Knoblauch hacken und im Öl glasig braten.

2. Zubereitung Vegetarische Klösschen

Tomatenwürfel hinzugeben und zum Kochen bringen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen und die Garden Gourmet Vegetarische Klösschen hinzufügen.

3. Es kann angerichtet werden!

Weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Garden Gourmet Vegetarische Klösschen vollständig erwärmt sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE