

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Klösschen
400 g Spaghetti
2 süße Spitzpaprika
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose stückige Tomaten (ca. 400 g)
1 Glas schwarze Oliven (ca. 100 g)
ein paar Scheiben (veganer) Käse
1 EL Tomatenpüree
etwas Olivenöl

TIPPS

Das "Weiße der Augen" ausschneiden

Wenn Sie keinen kleinen Ausstecher zum Ausschneiden kleiner Käsekreise haben, können Sie auch einen Kronkorken verwenden.



Wenn du Ausschau nach einem Rezept für Halloween hältst, dann werden dich diese Spaghetti mit Garden Gourmet Vegetarische Klösschen direkt anstarren! Einfach in der Zubereitung und super lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Zutaten in einer Pfanne anbraten, bis die Zwiebel glasig ist und anschließend das Tomatenpüree hinzufügen. Etwas köcheln lassen und dann die Tomatenwürfel hinzufügen. Die Sauce etwa 30 Minuten lang köcheln lassen. Danach alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 2.** In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Die Garden Gourmet Vegetarischen Klösschen einige Minuten in der Sauce erhitzen, bis sie warm sind.
- 3.** Die Oliven in Ringe schneiden und von den Käsescheiben das "Augenweiß" zurechtschneiden. Die Garden Gourmet Vegetarischen Klösschen mit den kleinen Käsescheiben belegen und die schwarzen Olivenringe darauflegen. Die Teller mit Halloween-Dekoration garnieren.
- 4.** Die Spaghetti mit etwas Tomatensauce und den "Fleischbällchen" auf den Teller geben. Mit den Augen aus Käse und Oliven garnieren und etwas Soße dazu servieren. Mit Halloween-Dekorationen garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)