

# MARINIERTE VEGETARISCHE GEMÜSEBÄLLCHEN MIT REIS

## PRODUKTE

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet  
Vegetarische Gemüsebällchen

25 ml Sojasauce

½ EL Austernsauce

1 TL Sesamöl

½ TL Ingwer

½ EL Honig

½ TL Knoblauchpulver

1 Prise Pfeffer schwarz

200 g weißer Reis

2 Stängel Frühlingszwiebel

1 EL Sesam

2 EL Granatapfelkerne

4 EL Mais

Probiere dieses leckere, vegetarische Abendessen, zubereitet mit leckeren Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen und Toppings wie Mais und Granatapfelkernen!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Marinade

Zur Zubereitung der Marinade, die Sojasauce, die Austernsauce, das Sesamöl, den Ingwer, den Honig, das Knoblauchpulver und den schwarzen Pfeffer vermengen. Die Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen gut mit der Marinade einlegen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

### 2. Zubereitung Reis

Den Reis gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.

### 3. Zubereitung Gemüsebällchen

Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen anbraten. Den Rest der Marinade für später aufbewahren.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Den Reis auf die Schalen verteilen und mit den Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen, Sesam, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkernen und Mais garnieren. Abschließend die restliche Marinade darüber geben.

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