RÉMISZTŐ SPAGETTI ZÖLDSÉGGOLYÓKKAL

5 ADAG | 55 PERC | KÖNNYŰ

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet Zöldséggolyók

400 g spagetti

2 darab kaliforniai paprika

1 kis hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 doboz kockára vágott paradicsom (kb. 400 gramm)

1 üveg fekete olajbogyó (körülbelül 100 gramm olajbogyó)

néhány szelet vegán termék, mint sajt alternatíva (a "szemfehérjéhez")

2 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál paradicsompüré

CULINARY TIP

A „szemfehérjék" kivágása

Ha nincs kis pogácsaszaggatód a kis körök kivágásához, használhatsz egy palackkupakot is.

Kísérteties ízek vagy ízletes kísértetek? Halloweenra készíts egy igazán sikolykeltő spagettit, amiről nem fogod tudni levenni a szemed.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK EL A SZÓSZT

A hagymát és a fokhagymát felaprítjuk, a kaliforniai paprikát kisebb darabokra vágjuk. A zöldségeket egy serpenyőben addig pirítjuk, amíg a hagyma üveges lesz, majd hozzáadjuk a paradicsompürét. Egy ideig sütjük, majd hozzáadjuk a paradicsomkockákat. Főzzük körülbelül 30 percig. Ezután a mártást botmixerrel finomra turmixoljuk.

2. FŐZZÜK MEG A SPAGETTIT ÉS A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT

Közben megfőzzük a spagettit a csomagoláson található utasítások szerint. Főzzük a Garden Gourmet Zöldséggolyókat a szószban 6-7 percig.

3. KELTSÜK ÉLETRE A SPAGETTISZÖRNYET!

Vágjuk karikákra az olajbogyót, és vágjunk „szemfehérjét" a vegán sajthelyettesítőből. Formázzunk az olívabogyókból és a vegán sajtalternatíva darabokból szemeket. Díszítsük fel velük a Zöldséggolyókat.

4. TÁLALJUK A SZÖRNYEN HALLOWEENI FOGÁST!

Szedjünk egy tálba a spagettiből, a szószból és a Zöldséggolyókból. A tetejére tegyünk még a sajtból és az olívabogyóból készült szemeket, és tálaljuk extra szósszal.

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!