

# ALBONDIGAS, AZAZ SPANYOL ZÖLDSÉGGOLYÓK

## ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet  
Zöldséggolyók

1 konzerv kockára vágott  
paradicsom (400 g)

1 kis hagyma

1 gerezd fokhagyma

2 evőkanál olívaolaj

só, bors

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

Finom és egyszerű harapnivaló, amit jó érzés megosztani valakivel. Próbáld ki ezeket az ínycsok, vegetáriánus zöldséggolyókat ízletes paradicsomos-fokhagymás mártásban!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. PÁROLD MEG A FOKHAGYMÁT ÉS HAGMÁT

Vágd apróra a hagymát és a fokhagymát, és olajban pirítsd őket áttetszőre.

### 2. PÁROLD MEG A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT A PARADICSOMSZÓSZBAN!

Add hozzá a paradicsomkockákat, és forrald fel. Hagyd kb. 15 percig főni, majd add hozzá a Garden Gourmet Zöldséggolyókat.

### 3. ÉLVEZD AZ ISTENI FALATKÁKAT!

Párold még 5 percig, amíg a golyók teljesen átmelegsznek, és tálald pálcikákra tűzve.

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