



DENIESE GOHR
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN RECKLINGHAUSEN

„So köstlich: Ein tolles vegetarisches Rezept für die ganze Familie. Besonders lecker ist die Sauce mit der süßlich-fruchtigen Note!“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren alverde-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezepte-Sammlung unter dm.de/rezepte

Veggie-Ball-Pasta

IN FRUCHTIGER TOMATENSAUCE



PRO PORTION: ca. 2.494 kJ, 596 kcal

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 EL dmBio Bratöl*
- 2 Dosen (à 400 g) dmBio Datterini*
- 475 ml dmBio Gemüsebrühe*
- dmBio Kräutersalz*
- dmBio schwarzer Pfeffer*
- dmBio italienische Kräuter*
- 150 g dmBio Fruchtaufstrich mit 55 % Sauerkirschen*
- 1 Packung (75 g) dmBio Veggie Hack*
- 100 g dmBio Kichererbsenmehl*
- 1 Ei
- 400 g dmBio Spaghetti*
- 80 g dmBio veganes Pasta Topping*

Zubereitung

Zwiebel und **Knoblauch** schälen, fein würfeln bzw. fein hacken. 1-2 EL **Bratöl** in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 5 Minuten andünsten. **Dosentomaten** zugeben und mit dem Kochlöffel etwas zerkleinern. 100 ml **Brühe** zugeben, mit **Kräutersalz**, **Pfeffer** und 1-2 TL **Kräuter** würzen. **Fruchtaufstrich** zugeben. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen **Veggie Hack** mit 375 ml kochender Brühe übergießen und ca. 2 Minuten quellen lassen. Kurz abtropfen lassen, mit **Kichererbsenmehl** und **Ei** verkneten. Aus der Masse ca. 16 gleich große Bällchen formen.

Nudeln in kochendem Kräutersalzwasser nach Packungsanleitung garen. 2 EL Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Bällchen darin rundherum bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Tomatensoße abschmecken. Fertige Bällchen in die Soße geben. Nudeln abgießen. Mit Soße anrichten. Mit etwas veganem **Pasta Topping** und italienischen Kräutern bestreuen. Den Rest Pasta Topping dazu reichen.

Einkaufsliste

VOM DM-MARKT:

- dmBio Bratöl*
- 2 Dosen dmBio Datterini*
- 475 ml dmBio Gemüsebrühe*
- dmBio Kräutersalz*
- dmBio schwarzer Pfeffer*
- dmBio italienische Kräuter*

- 150 g dmBio Fruchtaufstrich mit 55 % Sauerkirschen*
- 1 Packung dmBio Veggie Hack*
- 100 g dmBio Kichererbsenmehl*
- 400 g dmBio Spaghetti*
- 80 g dmBio veganes Pasta Topping*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

SONSTIGES:

- 1 Ei