

ÖSSZETEVŐK

5 ADAG

55 PERC

KÖNNYŰ

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 palackupakot 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 sajt helyettesítőből. Formázzunk az olívaolajból és a vegán sajt alternatíva darabokból szemeket. Díszítsük fel velük a Zöldséggolyókat.

4. TÁLALJUK A SZÖRNYEN HALLOWEENI FOGÁST!

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

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