

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 35 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

40 milliliter tej

4 csipet só

300 gramm paszternák

30 gramm vaj

1 vöröshagyma

4 evőkanál tisztított vaj

500 gramm bébispennőt

1 csipet fehér bors

1 gramm Fűszerek, szerecsendió,
őrölt

1 kis üveg szárított paradicsom,
olajban

10 g bazsalikom

1 evőkanál mandula

1 gerezd fokhagyma

Jöhet egy vegetáriánus laktató étel, különleges vörös pesztóval? Készítsd el a Garden Gourmet Zöldséggolyóit egy ínycsiklandó paszternákpürével vacsorára, vagy egy hétfégi finom ebédnek!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. A PASZTERNÁKPÜRÉ KÉSZÍTÉSE

A paszternákokat meghámozzuk és durvára vágjuk.

A tejet és a 3 csipet sót a paszternákkal együtt felforraljuk. Főzzük a paszternákot puhára, körülbelül 12 percig. Ezután a tej felét öntsük egy tálba. A maradék tejet pürésítsük a paszternákkal, és keverjük hozzá a vajat, hogy krémes állagot kapjunk. Adjuk hozzá a maradék tejet, ha szükséges.

2. A BÉBISPENÓT MEGPÁROLJUK

A hagymát megpucoljuk és finom kockákra vágjuk. Mossuk meg a bébispennőt, ha szükséges.

2 evőkanál tisztított vajat közepes hőmérsékleten felforrósítunk, a hagymát üvegesre pirítjuk, és fehérborral meglocsoljuk.

Hagyjuk a fehérbort kicsit elpárologni, majd rövid ideig pároljuk benne a bébispennőt.

Egy-egy csipet sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük.

3. PIROS PESZTÓ ELKÉSZÍTÉSE

A mandulát durvára vágjuk, és egy serpenyőben szárazon pirítjuk, amíg illata nem lesz.

Hámozzuk meg a fokhagymát, és egy magas edényben pürésítsük a szárított paradicsommal (olaj nélkül), a bazsalikommal és a mandulával együtt. Lassan adjuk hozzá a paradicsomból származó olajat, amíg krémes állagot nem kapunk.

4. A ZÖLDSÉGGOLYÓK ELKÉSZÍTÉSE

A Garden Gourmet Zöldséggolyókat forró serpenyőben 2 evőkanál vajjal egyenletesen átsütjük. Végül tálaljuk a paszternákpürével és a vörös pesztóval. Jó étvágyat!

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