

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Vegetarische balletjes
- 400 gram spaghetti
- 2 zoete puntpaprika's
- 1 kleine ui
- 1 teen knoflook
- 1 blik tomatenblokjes (ongeveer 400 gram)
- 1 pot zwarte olijven (ongeveer 100 gram olijven)
- een paar plakjes (veganistische) kaas (om 'het oogwit' uit te steken)
- 2 el olijfolie
- 1 el tomatenpuree

CULINAIRE TIP

Het 'wit van de ogen' wegsnijden

Als je geen kleine koekjesvormer hebt om kleine rondjes kaas uit te snijden, kun je ook een kroonkurk gebruiken.



Als je op zoek bent naar een leuk recept voor Halloween, zal deze Spaghetti met Garden Gourmet Vegetarische Balletjes je meteen aanstaren! Simpel en lekker!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bak de groenten

Snijd de ui en knoflook fijn en snijd de paprika in kleine blokjes. Bak het mengsel in een koekenpan tot de ui glazig is en voeg de tomatenpuree toe. Laat even sudderen en voeg dan de tomatenblokjes toe. Laat de saus ongeveer nog 30 minuten sudderen. Mix daarna de saus fijn met een staafmixer.

2. Kook de spaghetti en verwarm de Vegetarische ballen

Kook ondertussen de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de Garden Gourmet Vegetarische Ballen enkele minuten in de saus tot ze warm zijn.

3. Bereid de overige ingrediënten

Snijd de olijven in ringen en snijd het 'oogwit' van de plakjes kaas. Bedek de balletjes met schijfjes 'wit van de ogen', met daarop de zwarte olijfringen. Garneer de borden met Halloweenversieringen.

4. Serveer het gerecht

Schep de spaghetti op het bord met wat tomatensaus en de 'gehaktballetjes'. Maak het af met de ogen gemaakt van de kaas en olijven en serveer er wat extra saus bij. Garneer met Halloween-versieringen.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)