

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 50 MIN

🌱 NÁROČNÝ

1 balení Garden Gourmet Veggie kuličky
400 g dýně
150 g cukety
1 cibule
1 stroužek česneku
1 velké rajče
olivový olej na smažení
200 g suchých těstovin
1 polévková lžíce rajčatové pasty
½ bio citronu
2 větvičky čerstvého tymiánu
125 g strouhaného veganského sýra
špetka soli
špetka černého pepře

Hledáte ideální recept na podzimní sychravé počasí? Náš recept na zapečené těstoviny je přesně to, co na prohřátí a pro pocit plného břicha potřebujete! Kombinaci vašich oblíbených těstovin, zeleninové omáčky z cukety, dýně a rajčat s našimi Garden Gourmet Veggie kuličkami a sýrem si zamilujete!

PŘÍPRAVA

1. UVAŘTE DÝNI DOMĚKKA

Celou dýni nakrájíme na kostky a polovinu uvaříme v mírně osolené vodě doměkka.

2. NAKRÁJEJTE ZELENINU A BYLINKY

Také cuketu a rajčata nakrájíme na kostky. Cibuli s česnekem nakrájíme nadrobno. Odstraníme lístky tymiánu z větviček a jemně je pokrájíme.

3. UVAŘIT TĚSTOVINY A PŘIPRAVTE ZÁKLAD PRO ZELENINOVOU OMÁČKU

Těstoviny uvaříme podle pokynů na obalu. Předehřejeme troubu na 200 ° C. Nakrájenou cibuli, česnek, tymián, zbývající dýni a cuketu osmahneme na pánvi na trošce olivového oleje. Přikryjeme pokličkou a necháme dusit asi 10 minut.

4. DO ZÁKLADU OMÁČKY PŘIDEJTE CITRON A RAJČATA

Na vrch směsi nastrouháme citronovou kůru z 1/2 citronu. Přidáme rajčatovou pastu a nakrájená rajčata. Chvilí restujeme a dochutíme solí a pepřem.

5. ROZMIXUJTE DÝNI A SMÍCHEJTE JI SE SMĚSÍ

Uvařenou dýni rozmixujeme do hladké pasty a přimícháme k dušené zelenině. Nyní přidáme uvařené těstoviny. V případě potřeby zředíme směs trochou vody.

6. TĚSTOVINY UPEČTE, POSYPTÉ SÝREM A PODÁVEJTE!

V pánvi rozpálíme olivový olej a připravíme Garden Gourmet kuličky podle návodu na obalu. Těstovinovou směs přendáme do zapékací mísy a rozdělíme na ní připravené kuličky. Posypeme veganským sýrem a necháme asi 5 minut zapéct v troubě. Pak už stačí jen hotové těstoviny s krásně křupavou sýrovou krustou naservírovat a vychutnat si jejich jedinečnou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ