

VEGETARISCHE SPAGHETTI

SPAGHETTIS VÉGÉTARIENS



- PASTA MARE® 400 g Spaghetti
- PALAZZO® 2 Dosen Tomatenwürfel mit Basilikum
- 2 Biozwiebeln
- 1 Stange grüner Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- HONEYSUN® 1 EL Honig
- SOYPRO® 24 vegane Bällchen
- PORTLAND® 2 EL Oregano
- PORTLAND® 1 Prise Salz
- PORTLAND® 1 Prise Pfeffer
- D'ANTELLI® 4 EL geriebener Grana Padano
- SOYPRO® 2 EL Garen und Braten
- PASTA MARE® 400 g de spaghettis
- PALAZZO® 2 boîtes de dés de tomates au basilic
- 2 oignons bio
- 1 branche de céleri vert
- 2 gousses d'ail
- 1 courgette
- HONEYSUN® 1 cuillerée de miel
- SOYPRO® 24 boulettes végétales
- PORTLAND® 2 cuillerées d'origan
- PORTLAND® 1 pincée de sel
- PORTLAND® 1 pincée de poivre
- D'ANTELLI® 4 cuillerées de Grana Padano râpé
- SOYPRO® 3 cuillerées de cuire et rôtir



4 Personen
personnes



35 Minuten
minutes

Entdecken Sie mehr Rezepte unter /
Découvrez plus de recettes sur
www.aldi.com



ALDI



VEGETARISCHE SPAGHETTI

SPAGHETTIS VÉGÉTARIENS



1 Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe fein schneiden. Die Zucchini und den grünen Sellerie in kleine Stücke schneiden.

Émincez les oignons et la gousse d'ail.
Découpez la courgette et le céleri vert en morceaux.

2 2 Esslöffel Garen und Braten in eine Pfanne oder einen Topf geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Die Zucchini und den Sellerie dazugeben und kurz anbraten. Die Tomatenwürfel mit Basilikum dazugeben. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den Honig dazugeben.
25 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen.

Faites chauffer 2 cuillerées de cuire et rôtir dans une casserole ou une poêle. Faites-y blondir l'oignon et l'ail. Ajoutez la courgette et le céleri, et laissez étuver un peu. Ajoutez les dés de tomates au basilic. Assaisonnez d'origan, de sel et de poivre. Ajoutez le miel.
Laissez cuire 25 minutes à feu doux.

3 In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Wasser gar kochen. 1 Esslöffel Garen und Braten in einer Pfanne schmelzen lassen und die veganen Bällchen kurz anbraten. Die Spaghetti abgießen. Kurz mit kaltem Wasser spülen.

Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau. Faites fondre 1 cuillerée de cuire et rôtir dans une poêle et faites-y brièvement revenir les boulettes végétaliennes. Égouttez les spaghettis. Rincez brièvement sous l'eau froide.

4 Die gekochten Spaghetti mit der Sauce und den Bällchen servieren. Mit dem geriebenen Grana Padano vollenden.

Servez les spaghettis cuits avec la sauce et les boulettes. Décorez de Grana Padano râpé.



LECKER *mit*
DÉLICIEUX *avec*

