

CESTOVINY S TEKVICOU A VEGGIE GULIČKAMI

INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet Veggies guličky

400 g tekvice

150 g cukety

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 veľká paradajka

olivový olej

200 g cestovín

1 polievková lyžica paradajkovej pasty

½ bio citróna

2 vetvičky čerstvého tymiánu

125 g strúhaného syra

štipka soli

štipka čierneho korenia

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 40 MIN

🍄 NÁROČNÉ

Hľadáte dokonalý recept na jesenné sychravé počasie? Náš recept na zapečené cestoviny je presne to, čo potrebujete na zahriatie a pocit plného brucha! Zamilujete si kombináciu vašich obľúbených cestovín, zeleninovej omáčky z cukety, tekvice a paradajok, našich Garden Gourmet Veggies gulôčok a roztaveného syra! Takto chutí jeseň!

PRÍPRAVA

1. Uvarte tekvicu do mäkka

Celú tekvicu nakrájame na kocky a polovicu uvaríme v mierne osolenej vode domäkka.

2. Nakrájajte zeleninu a bylinky

Cuketu a paradajky si tiež nakrájame na kocky. Cibuľu s cesnakom nakrájame nadrobno. Oberieme lístky tymiánu z vetvičiek a jemne ich nadrvíme.

3. Uvarte cestoviny a pripravte základ na zeleninovú omáčku

Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale. Predhrejeme rúru na 200 ° C. Nakrájanú cibuľu, cesnak, tymián a zvyšnú tekvicu a cuketu osmažíme na panvici na troške olivového oleja. Prikryjeme pokrievkou a necháme dusiť asi 10 minút do zmäknutia.

4. Do základu omáčky pridajte citrón a paradajky

Na vrch zmesi nastrúhame citrónovú kôru z 1/2 citróna. Pridáme paradajkovú pastu a nakrájané paradajky. Chvilu restujeme a dochutíme soľou a korením.

5. Rozmixujte tekvicu a spojte ju so zmesou

Uvarenú tekvicu rozmixujeme do hladka, primiešame k dusenej zelenine a pridáme uvarené cestoviny. V prípade potreby zriedime zmes trochou vody.

6. Zapečte cestoviny, posypte syrom a môžete podávať!

V panvici rozpálime olivový olej a pripravíme Garden Gourmet guličky podľa návodu na obale. Cestovinovú zmes preložíme do zapekacej misy, na vrch dáme guličky a posypeme syrom. Všetko spolu zapečieme v rúre asi 5 minút, aby sa chute krásne spojili, syr sa na cestovinách roztopil a vytvoril peknú chrumkavú kôrku. Hotové cestoviny potom stačí len podávať a vychutnať si ich jedinečnú chuť! Prajeme vám dobrú chuť!

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**