

endori veggie balls mit Tomatensoße und Penne

endori



- 1 Pck. **endori veggie balls**
- 1 Dosentomaten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Zwiebel, klein, gewürfelt
- 20 g Pinienkerne, geröstet
- 180 g Penne
- Cayennepfeffer
- Basilikum
- Salz & Pfeffer
- Zucker

So gelingt das Rezept

Zwiebeln und Knoblauch in einem kleinen Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen.

Die Tomaten dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

Die **endori veggie balls** in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten durchbraten. Zwischendurch wenden.

Nudeln kochen und in der Zwischenzeit die **endori veggie balls** in den Topf zu der Tomatensoße geben und 2 Minuten mitkochen.

Alles auf einen Teller geben und mit gezupftem Basilikum und Pinienkernen bestreuen.

Guten Appetit!