Vegane Albondigas

Rezept für 3.150 g Masse

Zutaten:

1.000 g vegan&moi PURE RED
120 g geröstete Pinienkerne, gehackt
6 gepresste Knoblauchzehen
1.750 g kaltes Wasser
230 g Olivenöl

Tomatensauce

gehackte Petersilie als Topping

Zubereitung:

Pinienkerne und Knoblauch mit vegan&moi PURE RED vermengen.
Wasser und Olivenöl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Kleine Bällchen formen (ca. walnussgroß). Bällchen in Pflanzenfett von allen Seiten braten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Eine kräftige, leicht scharfe Tomatensauce zubereiten.

Dann die Bällchen in die Tomatensauce legen und noch ein wenig durchziehen lassen.
Albondigas mit der Petersilie garnieren.

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: https://www.vegan-moi.com/
Ohne Gewähr