VEGETARISCHE FRIKADELLE AN SCHMORGURKEN UND KONFIERTEN CHERRYTOMATEN

2 PORTIONEN | 25 MIN | MITTEL

ZUTATEN

200 g Salatgurke

100 ml Weißwein

35 ml weißer Balsamico

3 EL Zucker

1 EL Salz

5 g Senfsaat

3 g Dill

1 Prise Pfeffer aus der Mühle

100 g Kirschtomaten

100 ml Olivenöl

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

2 Zehen Knoblauch

25 g Butterschmalz

1 Pkg.Garden Gourmet Vegetarische Frikadellen

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Schmorgurken

Salatgurken schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse rausschneiden.
Die Gurken schräg in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.
Den Weißwein mit Balsamico, Zucker, Salz, Pfeffer und der Senfsaat in einem Topf zum Kochen bringen.
Dill fein schneiden und in den Essigfond zugeben.
Die Gurken zugeben und bei mittlerer Temperatur ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen.

2. Zubereitung konfierte Cherrytomaten

Das Olivenöl mit dem Rosmarin, Thymian und dem Knoblauch nur leicht erwärmen.
Anschließend die Cherrytomaten ca. 6 Minuten im siedenden Kräuteröl garen, bis sie leicht aufplatzen.

3. Zubereitung Vegetarische Frikadellen

Die Vegetarischen Frikadellen in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz gleichmäßig von allen Seiten anbraten (ca. 5 Minuten).

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE