

Hauptgericht



25 Min.



10 Portionen



Valess® Bällchen in Tomatensauce

je 100 g Zwiebeln, Möhren, Sellerie, rote Paprikaschoten, in Würfeln

50 ml Olivenöl

400 ml Gemüsfond

800 ml passierte Tomaten

2 Lorbeerblätter

5 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker

1 kg Spiralnudeln

900 g Valess Bällchen (ca. 60 Stück)

50 g Debic Braten & Backen

150 g Crème fraîche

20 g TK Basilikum, gehackt

150 g italienischer Hartkäse, gehobelt
Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

- 1** Gemüse in Olivenöl hellbraun anrösten, mit Gemüsfond und passierten Tomaten ablöschen. Kräuter zugeben, ca. 20 Minuten köcheln, Kräuter entnehmen und Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken.
- 2** Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Valess Bällchen in Debic Braten & Backen ca. 8 Minuten von allen Seiten braten.
- 3** Crème fraîche und Basilikum vermischen. Valess Bällchen mit Tomatensauce und Spiralnudeln servieren. Mit Basilikum-Creme, gehobeltem Hartkäse und Kräutern garnieren.