

## INGREDIËNTEN

1 Pakket Garden Gourmet Balletjes

400 gram flespompoen

150g courgette

1 ui

1 teentje knoflook

1 grote tomaat

olijfolie om in te bakken

200 gram pasta

1 eetlepel tomatenpuree

1 snufje zout

1 snufje zwarte peper

2 takjes verse tijm

½ biologische citroen

125g geraspte vegan kaas



Ontdek dit heerlijke gratineerde pastagerecht gemaakt met Garden Gourmet Vegetarische Balletjes, perfect comfort food voor de koude dagen!

## BEREIDING

### 1. SCHIL DE POMPOEN EN SNIJD IN BLOKJES

Schil de pompoen met een dunschiller en snijd hem in blokjes. Kook de helft van de pompoenblokjes in water en een snufje zout gaar.

### 2. SNIJD DE GROENTE

Snijd de courgette in blokjes en hak de ui en knoflook fijn. Snijd de tomaat in blokjes. Haal de tijmblaadjes van de takjes en hak ze fijn.

### 3. KOOK DE PASTA EN VERWARM DE OVEN EN BAK DE GROENTE

Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking en verwarm de oven voor op 200 °C. Fruit de ui, knoflook en tijm met de overgebleven blokjes pompoen en courgette in een scheutje olijfolie. Doe een deksel op de pan en laat ongeveer 10 minuten sudderen.

### 4. RASP DE CITROEN EN VOEG DE TOMATENPUREE EN TOMATENBLOKJES TOE

Rasp de citroen erover. Voeg de tomatenpuree en de in blokjes gesneden tomaat toe. Bak af en breng op smaak met peper en zout.

### 5. GIET AF EN MIX FIJN MET EEN MIXER

Giet de gekookte pompoen af. Mix fijn met de mixer en meng het pompoen-courgettemengsel erdoor. Voeg nu de gekookte pasta toe. Voeg wat pompoenvocht toe om het indien nodig meer vloeibaar te maken.

### 6. BAK DE BALLETTJES EN VUL DE OVENSCHAAL

Doe wat olijfolie in een koekenpan en bak de balletjes een paar minuten. Schep het pastamengsel in een ovenschaal en verdeel de balletjes erover. Bestrooi met wat vegan kaas en laat ongeveer 5 minuten in de oven koken tot de kaas is gesmolten.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)**