TAGLIATELLES AU PESTO & VEGGIE BALLS

2 PORTIONS | 30 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Veggie Balls Garden Gourmet

150 g de petits pois

2 càs de pesto (frais)

1 bouquet de basilic frais

De délicieuses tagliatelles crémeuses au pesto accompagnée de nos Veggie Balls Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Porter une casserole avec beaucoup d'eau et de sel à ébullition. Répartir les boulettes de légumes et les tomates sur une plaque de cuisson.

2. Cuire les pâtes

Cuire les pâtes 'al dente' pendant 10 minutes. Cuire les petits pois les 5 dernières minutes.

3. Cuire les boulelles et les tomates

En même temps, mettre les boulettes aux légumes avec les tomates au four pendant environ 7 minutes.

4. Faire la sauce

Verser les pâtes aux petits pois dans une passoire, remettre dans la casserole, incorporer la crème et porter à ébullition. Ajouter le pesto et assaisonner de sel et de poivre.

5. Servir le plat

Servir les pâtes avec les petits pois, les boulettes végétariennes et les tomates et saupoudrer de basilic ciselé.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR