



# Zöld tészta csirkehúsos gombócokkal

## Alpro recept - Zöld tészta csirkehúsos gombócokkal

### Elkészítés

1. Elsőként készítsük el a csirkehúsos gombócokat. A darált húst fűszerezzük kis borssal és fűszersóval, mielőtt golyókat formáznánk (ehhez egyenlő mennyiségű darabokat vegyünk a kezünkbe a darált csirkehúsból). Süssük őket szép aranybarnára.

2. Melegítsük fel a csirkehúslevest egy fazékban, a főzzük benne a fagyasztott borsót 15 percig. Adjuk hozzá az Alpro szója Főzőkrémet valamint a spenótot. Keverjük össze az egészet egy sima szósszá, és ízesítsük curryvel, borssal és sóval.

3. Közben főzzük a tésztát "al dente" (vagyis félpuhára).

4. Ha a tészta kész, keverjük bele a mártásunkba, és adjuk hozzá a húsgombócokat. Tálaljuk forrón, díszítsük egy kis spenótlevéllel.



4 adag



30perc

### Összetevők

- 450 g darált csirkehús
- 600 g fagyasztott zöldborsó
- 50 g spenót
- 250 g tészta
- 160 ml csirkehúsleves (vagy 1/2 csirkehúsleves kocka 160 ml vízben)
- 250 ml Alpro szója Főzőkrém
- 1 evőkanál curry
- bors és fűszersó