



## Plant-based κεφτεδάκια με λαχανικά & φέτα στο φούρνο

**Μερίδες:** 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-45 λεπτά

Φυλάσσουμε τα κεφτεδάκια με τα λαχανικά καλυμμένα στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

### Υλικά:

- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια
- 2 πατάτες, κομμένες σε μικρά κομμάτια
- 250 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 3 κολοκυθάκια, κομμένα σε χοντρά κομμάτια
- 2 μελιτζάνες, κομμένες σε μεσαία κομμάτια
- 2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
- 2 κ.σ. ντοματοπελτέ
- 1 κ.γλ. ρίγανη, ξερή
- 1 κ.γλ. θυμάρι, ξερό

### [1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Balls](#)

- 200 γρ. λευκό τυρί της επιλογής μας
- ½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα ταψί βάζουμε το κρεμμύδι, τις πατάτες, τα ντοματίνια, τα κολοκυθάκια, το σκόρδο και τις μελιτζάνες. Περιχύνουμε με 100 ml ελαιόλαδο, προσθέτουμε τον τοματοπελτέ, τη ρίγανη και το θυμάρι, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά.
- 2) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 40-45 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και μείνουν με το λάδι τους. Ανακατεύουμε στη μέση του ψησίματος.
- 3) Προσθέτουμε τα [Garden Gourmet Vegan Balls](#), πασπαλίζουμε από πάνω το λευκό τυρί, τον μαϊντανό και ψήνουμε για ακόμη 8-9 λεπτά.



4) Σερβίρουμε το φαγητό ζεστό με λίγο ακόμη ωμό ελαιόλαδο αν θέλουμε.