

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Hack  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Handvoll Petersilie  
½ TL Chiliflocken  
½ TL Paprikapulver  
½ TL Cumin  
½ TL Salz  
¼ TL Pfeffer  
½ TL Paprikapulver  
½ Zucchini  
1 Paprika  
100 g Joghurt  
½ Limette  
Frische Minze  
Kirschholz-Spieße



Wie wäre es mit einem leckeren, veganen Grillrezept? Dann probiere unbedingt unser veganes Adana Kebab mit Grillgemüse.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Die Kirschholzspieße gut wässern. Zucchini und Paprika in Würfel schneiden, mit Öl, Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie einpacken.

### 2. Vorbereitung Sensational Hack

Anschließend Zwiebel, Knoblauch und Petersilie klein schneiden und mit dem Garden Gourmet Sensational Hack, Salz, Pfeffer, Chili, Paprikapulver und Cumin vermengen.

### 3. Vorbereitung Kebab

Die Masse gut durchkneten, zu einer länglichen, flachen Frikadelle formen und um den Spieß herum modellieren.

### 4. Zubereitung Gemüse und Kebab

Die Gemüse-Päckchen sowie die Adana-Spieße auf den Grill legen und nach ca. 3 Minuten drehen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Die Minze fein hacken und den Saft einer halben Limette unter den Joghurt rühren. Den Dip gemeinsam mit dem Adana-Spieß und dem Grillgemüse servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**