

## PRODUKTE

🍴 2 PORTIONEN

🕒 35 MIN

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**