

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](https://www.gardengourmet.de)