

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Hack

1 rote Zwiebel

4 EL veganer Joghurt

1 EL Harissa

2 EL frische Petersilie, dazu etwas Petersilie zum Anrichten

2 EL frischer Koriander

2 TL Paprikapulver

1 TL Kreuzkümmelpulver

½ TL Zimt

etwas schwarzer Pfeffer

etwas Cayennepfeffer

etwas frische Minze zum Anrichten

Spieße

Fladenbrot (optional)



Entdecke diese einfachen und veganen Kofta-Kebabs! Sie eignen sich perfekt für einen Grillabend und können in wenigen Minuten zubereitet werden.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Zwiebeln

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Petersilie und Koriander fein hacken.

2. Zubereitung Sensational Hack Spieße

Das Sensational Hack mit der Zwiebel, den Kräutern sowie Paprikapulver, Kreuzkümmelpulver, Zimt, Pfeffer und Cayennepfeffer vermengen. Im Anschluss zu Würsten formen und auf die Spieße stecken.

3. Spieße grillen und genießen!

Das Harissa mit dem Joghurt mischen und verrühren. Die Spieße auf dem Grill ca. 5 bis 8 Minuten rundherum grillen, bis sie bräunlich werden und damit gar sind. Das Fladenbrot ebenfalls auf dem Grillrost anrösten. Anschließend mit den Spießen und Harissa-Joghurt servieren. Mit Minze und Petersilie garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE