PIMIENTOS FANTÁSTICOS GRILLSPIESSE MIT VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

ZUTATEN

2 PORTIONEN

12 MIN

1 Packung Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen Hähnchen-Art

12 Pimientos

1 Paprika (rot)

2 Knoblauchzehen

½ Zwiebel

100 ml Olivenöl

2 TL Chilipulver

1 EL Zucker

etwas Petersilie

etwas Salz und Pfeffer

Baguette

Aioli

Unsere Pimientos Grillspieße mit Garden Gourmet Veganen Filet-Stückchen sind einfach zuzubereiten und perfekt für einen spontanen Grillabend mit Familie oder Freunden. Sie bieten eine leckere, vegane Alternative, die mit ihrem aromatischen Geschmack und der Kombination aus gegrillten Pimientos und herzhaften Filet-Stückchen überzeugt. Ein schnelles, köstliches Gericht, das garantiert allen schmeckt!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Für die Marinade Zwiebel, Knoblauch und Paprika in kleine Würfel schneiden und die Petersilie hacken. Alles mit der Hälfte des Öls, der Petersilie, dem Chilipulver, dem Zucker sowie Salz und Pfeffer vermengen.

2. Vorbereitung Vegane Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen in die Marinade tauchen (Tipp: Am besten 2 bis 3 Stunden ziehen lassen). Außerdem die Pimientos mit dem restlichen Öl sowie etwas Salz und Pfeffer würzen.

3. Zubereitung Spieße

Danach die marinierten Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen mit den Pimientos abwechselnd auf die Spieße ziehen.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Spieße für ca. 5 Minuten grillen und dabei immer wieder wenden. Zum Schluss die Spieße mit Baguette sowie Aioli anrichten und genießen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE