BBQ-GRILLSPIESSE MIT GARDEN GOURMET GEMÜSEBÄLLCHEN

5 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen

1/3 Ananas oder etwa 150 g vorgeschnittene Stücke

1 Zucchini

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

1 Bund Koriander

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

5 Paprika (für die Sauce)

3 Knoblauchzehen (für die Sauce)

1 EL frisch geriebener Ingwer (für die Sauce)

50 ml Reisessig (für die Sauce)

200 ml Wasser

150 g Zucker (für die Sauce)

1 EL Kartoffelstärke (für die Sauce)

Dies ist das perfekte BBQ-Rezept, wenn du die Kombination aus scharf und süß liebst. Zubereitet mit den köstlichen Gemüsebällchen von Garden Gourmet. Lecker, pflanzlich und in 15 Minuten Servierfertig. Probiere sie in Kombination mit unserem Rezept für Chilisauce.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Gemüse hacken

Schneide die Ananas, Zucchini, rote Zwiebel und die Paprika in Stücke, damit du sie leicht auf einen Spieß stecken kannst.

2. Spieße zusammensetzen

Abwechselnd je 3 Stück Gemüse-, Ananas- und Garden Gourmet Gemüsebällchen auf jeden Spieß stecken. In Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

3. Zutaten für Sauce vorbereiten

Den Knoblauch schälen. Die Chili halbieren und die Hälfte der Kerne entfernen (wer es scharf mag, Kerne nicht entfernen). Knoblauch, Chili und Ingwer in eine Küchenmaschine oder in einen hohen Mixbecher (z. B. einen Stabmixer) geben und fein mahlen.

4. Sauce zubereiten

Wasser, Zucker, Essig und etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen und die gemahlene Chili-Pfeffer-Mischung hinzugeben. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in die heiße Mischung geben. Zum Kochen bringen, bis die Mischung eindickt, und abkühlen lassen. Falls gewünscht, zusätzlichen frischen Ingwer und/oder Reisessig hinzufügen. Die Sauce in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

5. Grillen, servieren, genießen!

Den Grillrost mit etwas Öl bestreichen. Die Spieße auf dem Grill grillen, mit der Sauce servieren und mit extra Koriander garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE