

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Faschiertes

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

Fladenbrot (optional)



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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.** Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Petersilie und Koriander fein hacken.
- 2.** Das Sensational Faschiertes mit der Zwiebel, den Kräutern sowie Paprikapulver, Kreuzkümmelpulver, Zimt, Pfeffer und Cayennepfeffer vermengen. Im Anschluss zu Würsten formen und auf die Spieße stecken.
- 3.** 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 WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE