SENSATIONAL BBQ BRATWURST-ANANAS-SPIESSE MIT GRÜNER SALSA

4 PORTIONEN

17 MIN

EINFACH

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Bratwurst

1 frische Ananas oder vorgeschnitten

½ Zucchini

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

4 Jalapeños (für Sauce)

1 Tomate (für Sauce)

1 Zwiebel (für Sauce)

etwas frischer Koriander

etwas frische Petersilie

Saft einer Limette

etwas Salz

Dies ist das perfekte Grillrezept, wenn du die Kombination aus scharf und süß liebst! Lecker, vegan und in 15 Minuten fertig. Probiere es selbst!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Schneide die Ananas, Zucchini, rote Zwiebel und Paprika in Stücke, die leicht auf einen Spieß zu fädeln sind. Schneide jede Garden Gourmet Sensational Bratwurst in 3 Stücke.
2. Die Garden Gourmet Sensational Bratwurststücke, Zucchini, rote Zwiebel, Paprika und Ananas abwechselnd auf die Spieße stecken.
3. Für die grüne Salsa die Jalapeños halbieren. Je nach gewünschtem Schärfegrad die Samen der Jalapeños entfernen oder für die Salsa verwenden. Die Tomate und die Zwiebel grob hacken und zusammen mit dem Koriander sowie der Petersilie in einen Mixer zu einer feinen Salsa vermengen. Mit Salz würzen und Limettensaft abschmecken.
4. Die Spieße auf dem Grill zubereiten, dabei regelmäßig wenden. Im Anschluss auf zwei Tellern mit der grünen Salsa anrichten und mit etwas Koriander garnieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE