

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Bratwurst

1 frische oder vorgeschnittene Ananas

½ Zucchini

1 rote Peperoni

1 rote Zwiebel

4 Jalapenopfeffer (für die Sauce)

1 Tomate (für die Sauce)

1 Zwiebel (für die Sauce)

Ein Bund Koriander

1 Limette

Ein bisschen Salz



Wenn du die Kombination aus scharf und süss magst, lass dich von diesem leckeren Rezept mit unserer Sensational Bratwurst verführen. Lecker, vegan und in nur 15 Minuten zubereitet!

ZUBEREITUNG

1. Ananas, Zucchini, Zwiebel, Peperoni und Sensational Bratwurst in Stücke schneiden

Ananas, Zucchini, rote Zwiebel und Peperoni in Stücke schneiden, die sich leicht auf einen Spieß stecken lassen. Jede Sensational Bratwurst in 3 Stücke schneiden.

2. Wurst, Gemüse und Ananas aufspießen

Die Wurst-, Gemüse- und Ananasstücke abwechselnd auf die Spiesse stecken. Die Spiesse danach mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

3. Sauce zubereiten

Die scharfe Sauce zubereiten: die Jalapenopfeffer halbieren und die Kerne entfernen. Tomate und Zwiebel grob hacken und mit dem Koriander in einer Küchenmaschine zu einer feinen Sauce mahlen. Nochmals mit Salz und Limettensaft abschmecken.

4. Spiesse grillieren und anrichten

Die Spiesse auf dem BBQ grillieren, mit der Salsa servieren und mit zusätzlichem Koriander garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)