

ZUTATEN

2 Verpackungen Garden Gourmet Sensational Gehacktes
1 rote Zwiebel
4 EL veganer Joghurt
1 EL Harissa
Frische Petersilie
Ein bisschen frischer Koriander
2 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmelpulver
½ Zimt
Ein bisschen schwarzer Pfeffer
Ein wenig Cayennepfeffer
Fladenbrot (optional)



Entdecke diese leckeren veganen Kofta-Spiesse! Sie sind ideal für eine Grillparty und können in wenigen Minuten zubereitet werden.

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Kräuter hacken

Zwiebel schälen und hacken. Petersilie und Koriander fein hacken.

2. Hack-Mischung zubereiten und um die Spiesse formen

Sensational Gehacktes mit den Gewürzen, Zimt, Zwiebel und Kräutern mischen. Die Mischung länglich um die Spiesse formen.

3. Spiesse grillieren und Beilagen vorbereiten

Harissa mit dem Joghurt mischen. Die Spiesse von allen Seiten auf dem Grill ca. 5 bis 8 Minuten braten, bis sie gar und goldbraun sind. Das Fladenbrot auch auf dem Grill rösten und dann mit den Spiessen und dem Harissa-Joghurt servieren. Mit Minze und Petersilie garnieren.

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