

## ZUTATEN

2 Packungen 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)**