

SENSATIONAL HACK KEBAP MIT ROTKOHL SALAT UND GRANATAPFEL

ZUTATEN

200 g Garden Gourmet
Sensational Hack

2 kleine rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Bund frische Petersilie und
Koriander

1 TL Kurkuma

1/2 Teelöffel gemahlener
Kreuzkümmel

1 TL gemahlener Koriander

1 Rotkohl

1 Zitrone

1 Granatapfel

Olivenöl

2 EL Pfefferaufstrich oder
mexikanische Salsa

1 Romanasalat

Joghurtsauce (Siehe Rezept)

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTEL

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Spieße

Eine Zwiebel sowie den Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Je 2 EL frische Petersilie und Koriander fein hacken (den Rest zur Garnierung aufbewahren).

Alles zusammen mit Kurkuma, Kreuzkümmel und gemahlenem Koriander und dem Sensational Hack vermengen.

Das Sensational Hack um die Spieße herum formen.

2. Zubereitung Beilagen

Den Rotkohl dünn auf einer Schneidemaschine schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausklopfen.

Eine Grillpfanne erhitzen, die Kebabs mit etwas Öl beträufeln und ca. 8 Minuten grillen, bis sie braun und zart sind.

Etwas Aufstrich oder Salsa auf die Brote streichen und Salat, Rotkohl, Zwiebel sowie die Granatapfelkerne darauf geben. Die "Hackfleischspieße" darauflegen, mit etwas Joghurtsauce beträufeln und zusammenklappen

3. Zubereitung Joghurtsauce

Eine halbe Gurke fein reiben und die Feuchtigkeit herausdrücken.

Mit 4 großen EL dickem veganen Joghurt, einer fein gehackten Knoblauchzehe, etwas fein gehackter frischer Minze und einem TL Paprikapulver mischen.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**