

SENSATIONAL BBQ BRATWURST-ANANAS-SPIESSE MIT GRÜNER SALSA

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

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

Spieße

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

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

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. Vorbereitung Sensational Bratwurst-Spieße

Die Garden Gourmet Sensational Bratwurststücke, Zucchini, rote Zwiebel, Paprika und Ananas abwechselnd auf die Spieße stecken.

3. Zubereitung Salsasauce

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. Es kann angerichtet werden!

Die Garden Gourmet Bratwurst-Spieße auf dem Grill zubereiten, dabei regelmäßig wenden. Im Anschluss auf zwei Tellern mit der grünen Salsa anrichten und mit etwas Koriander garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**