

Mexiko-Spieße

mit Pflanzliche Mini-Rostbratwürstel Berg-Gaudi

Was du dazu benötigst

Für die Spieße:

- 1 Pkg Pflanzliche Mini-Rostbratwürstel Berg-Gaudi
- 1 Maiskolben, vorgegart
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Paprika, rot
- 1/2 Paprika, gelb
- 1/2 Zwiebel, rot
- 4 Chilischoten
- Etwas Öl zum Bestreichen
- Etwas Salz und Pfeffer

Für die Salsa:

- 150ml Tomaten, passiert
- 5 - 6 Kirschtomaten
- Saft einer Limettenspalte
- Etwas Chiliflocken aus der Mühle
- Etwas Zimt
- Einige Stängel Koriander, frisch



Zubereitung

Für die Salsa den Koriander und die Kirschtomaten fein hacken und mit den passierten Tomaten verrühren. Mit Limettensaft, Zimt und Chiliflocken würzen.

Für die Spieße die pflanzlichen Rostbratwürstel halbieren, den Maiskolben mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ebenso Zucchini, Paprika und Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden.

Auf vier Spieße jeweils beginnend mit einer Chilischote und danach abwechselnd ein Stück Würstel und ein Stück Gemüse stecken.

Den Grill anheizen, die Spieße großzügig mit Öl bepinseln und grillen, bis die pflanzlichen Rostbratwürstel goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit der Salsa servieren.

Tipp

Gerne können die Chilischoten auch weggelassen werden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

25 Minuten

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Level

Einfach

