

Sommerliche Grillspieße mit Gemüse und endori veggie balls

endori



- 2 Pck.** endori veggie balls
- 1** Paprika, gelb
- 8** Cherrytomaten
- 1** Zucchini
- ¼ Bund** Basilikum, frisch
- ¼ Bund** Thymian, frisch
- ¼ Bund** Rosmarin, frisch
- 40 ml** Olivenöl
- Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Für die Grillspieße die Holzspieße kurz in Wasser legen, damit diese nicht auf dem Grill verbrennen.

Gemüse waschen, die Zucchini in dicke Scheiben schneiden, Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Die endori veggie balls, sowie das Gemüse auf die Holzspieße stecken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter fein hacken und mit Olivenöl vermischen. Die Spieße auf dem Grill ca. 3 – 4 Minuten von beiden Seiten grillen.

Zum Schluss die Spieße auf dem Teller mit dem Kräuteröl beträufeln.

Guten Appetit!

Profi-Tipp: Wer es fruchtig mag, kann auch ein Gemüse durch Ananas- oder Mangowürfel ersetzen!