



# Gemüsespieße mit Nusscreme

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach




## Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Kohlrabi	1 St.
Salz	
Cherrytomaten	250 g
Zucchini	1 St.
Schalotten	4 St.
Cashewkerne	4 EL
Walnüsse	4 EL
Margarine	100 g
Currypulver	1 TL
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien  
mittlerer Topf, Sieb, Grill

1. Karotten und Kohlrabi schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser aufkochen und Gemüse darin ca. 10 Min. vorgaren. In ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
2. Tomaten waschen. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Schalotten halbieren und schälen. Karotten, Kohlrabi, Tomaten, Zucchini und Schalotten nach Belieben auf Spieße stecken.
3. Nüsse fein hacken und in einer Schüssel mit weicher Margarine vermengen. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Gemüsespieße etwas damit einpinseln und auf einem heißen Grill ca. 15 Min. grillen. Dabei mehrmals wenden. Gemüsespieße mit restlicher Nusscreme servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Gemüsespieße auch in einer Pfanne zubereiten.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	389 kcal		
Kohlenhydrate	26 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	9 g	Fette	31 g