



# Vegane Chorizo al pastor

Zeit gesamt  
35minZubereitungszeit  
35minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Koriander, frisch	15 g
Strauchtomaten	1 St.
Ananas	0.5 St.
Vemondo vegane Chorizo	4 St.
Olivenöl	2 EL
Pita-Brot	4 St.
Bio Limetten	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Chili, gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Pinsel, Grill

1. Grill anheizen. Zwiebel halbieren, schälen und vierteln. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen und würfeln. Ananas schälen, vierteln, holzigen Strunk entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Ananaswürfel abwechselnd mit Zwiebeln auf Holzspieße ziehen. Vemondo Chorizo mit 2 EL Olivenöl einpinseln.
2. Sobald der Grill heiß ist, Chorizo und Ananas-Zwiebel-Spieße auf den Grill legen und ca. 3 Min. von jeder Seite grillen. Pita-Brote auf die Chorizo legen und ca. 2 Min. mit auf dem Grill backen.
3. Inzwischen Limette halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Viertel schneiden.
4. Chorizo und Spieße vom Grill nehmen. Chorizo in Stücke schneiden, gegrillte Ananas von den Spießen scheiben. In einer Schüssel Vemondo Chorizo zusammen mit gegrillter Ananas, Zwiebel, Koriander, Tomate und Limettensaft vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und 2 EL Olivenöl abschmecken. Pita-Brote halbieren, leicht aufklappen Chorizo al pastor hineinfüllen und mit frischen Limettenvierteln garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	427 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	13 g