



# Vegane Grillspieße mit Chimichurri

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Vermonto vegane Chorizo	4 St.
Petersilie, frisch	20 g
Koriander, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Schalotten	1 St.
Olivenöl	2 EL
Essig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Chili, gemahlen	0.25 TL

## Zubereitung

1. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in dicke Stücke schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und jeweils vierteln. Vermonto Chorizo in Stücke schneiden. Alles nach Belieben auf Spieße stecken.
2. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Knoblauch schälen und hacken. Schalotte schälen und würfeln.
3. In einem hohen Gefäß Kräuter mit Knoblauch, Schalotte, Olivenöl und Essig kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
4. Grill anheizen. Grillspieße auf dem heißen Grill ca. 8 Min. goldbraun grillen. Mit Chimichurri servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	254 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g