

ZUTATEN 5 PORTIONEN 32 MIN EINFACH

1 Packung garden gourmet
Vegetarische Balls

1 Zucchini

1 rote Peperoni

1 rote Zwiebel

1 Bund Koriander

Ein bisschen Salz

Ein wenig Pfeffer

5 rote Chili (für die Sauce)

3 Knoblauchzehen (für die Sauce)

1 EL frisch geriebener Ingwer (für die
Sauce)

50 ml Reis-Essig (für die Sauce)

200 ml Wasser (für die Sauce)

150 g Zucker (für die Sauce)

1 EL Kartoffelstärke (für die Sauce)

Wenn du die Kombination aus scharf und süß magst, lass dich von diesem leckeren Rezept mit unseren vegetarischen Fleischbällchen verführen. Lecker, vegetarisch und in nur 15 Minuten zubereitet! Lass dich auch von den Chilisaucen-Rezepten überraschen!

ZUBEREITUNG**1. Zucchini, Zwiebel und Peperoni schneiden**

Die Zucchini, die rote Zwiebel und die Peperoni in Stücke schneiden, damit sie auf die Spiesse passen.

2. Gemüse und Garden Gourmet Bällchen aufspießen

Die Gemüsestücke und die Vegetarian Balls abwechselnd auf die Spiesse stecken. Danach im Kühlschrank mit Plastikfolie bedeckt aufbewahren.

3. Knoblauch, Chili und Ingwer fein hacken

Den Knoblauch schälen, die Chili halbieren und die Hälfte der Kerne entfernen. Knoblauch, Chili und geriebenen Ingwer in eine Küchenmaschine geben oder mit dem Stabmixer fein hacken.

4. Sauce zubereiten

Wasser, Zucker, Essig und etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen und die gemahlene Chili-Mischung hinzugeben. Kartoffelstärke mit etwas Wasser verrühren und unter Rühren in die heiße Masse geben. Unter leichtem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung eindickt, und abkühlen lassen. Falls gewünscht, zusätzlichen frischen Ingwer und/oder Reisesseig hinzufügen. Die Sauce in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

5. Grillieren, servieren, genießen!

Den Grillrost mit etwas Öl bestreichen. Die Spiesse auf dem BBQ grillieren, mit der Sauce servieren und mit zusätzlichem Koriander garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**