


# Vegane Grill-Spieße mit Chili-Mayo

## Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 35 min | einfach

## Zutaten

für 3 Portionen

- 200 g Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Typ Hähnchen)
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 TL getrockneter Majoran
- 1 Msp. Jodsalz
- Pfeffer
- 3 EL Hellmann's Vegan Mayo 330 g Glas
- 1/2-1 TL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- Chilisauce

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1765 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 422 kcal |
| Fett: | 64 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4,5 g |
| Kohlenhydrate: | 9,6 g |
| davon Zucker: | 8,1 g |
| Ballaststoffe: | 7,2 g |
| Eiweiß: | 14 g |
| Salz: | 1,5 g |

## Zubereitung

1. Zucchini und Paprika putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

2. Zucchini, Paprika, Zwiebel und veganes Geschnetzeltes abwechselnd auf die Spieße stecken. Spieße in eine Schale legen. Für die Marinade Olivenöl mit Zitronensaft, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer

verrühren. Marinade über die Spieße verteilen und kühl gestellt ca. 1 Stunde marinieren. Zwischendurch einmal wenden.

3. Für die Chili-Mayo Hellmann's Vegan Mayo mit Tomatenmark verrühren. Knoblauch schälen, fein hacken und unterrühren. Mit Chilisauce abschmecken.

4. Spieße auf dem Grill unter Wenden ca. 10 Minuten grillen. Chili-Mayo dazu servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Baguette.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 15 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns