



# Zucchini-Spieße

mit veganem Mozzarella & feurigen Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

**Kartoffeln** Die Kartoffeln waschen und im Dampf garen. Anschließend in eine Pfanne geben, die Würzsauce hinzugeben und Schwenken. Einige Min anbraten.

1 kg kleine Kartoffeln  
4 – 5 EL Mojo Rojo Sauce

**Zucchini** Währenddessen die Veganella aus den Packungen nehmen und in 1x1 cm große Würfel schneiden.

2 grüne Zucchini  
1 gelbe Zucchini  
2 vegane Mozzarella Veganella  
1 Bund Basilikum

Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben hobeln. Die Zucchini-Scheiben auf dem Grill, einer Grillpfanne oder Kontaktgrill grillen und anschließend frische Basilikum-Blätter auf jeweils eine Zucchini-Scheibe legen und die Veganella-Würfel darin einrollen. Die Zucchini-Päckchen auf Spieße stecken und mit den Kartoffeln servieren.