



Veganes Cevapcici

Zutaten

50 g Protein Chunks Hack

500 ml Gemüsebrühe

Gemüse nach Wunsch (bei uns Zucchini und Paprika)

2 Zehe(n) Knoblauch

2 Esslöffel Tomatenmark

1 Esslöffel Senf

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Prise(n) Rauchsatz

1 Prise(n) Pfeffer

2 Esslöffel Süßlupinenmehl

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Weiche die Protein Chunks 15 Minuten in der heißen

Gemüsebrühe ein.

2.

Wasche und putze in der Zeit schon mal das Gemüse und schneide es in mundgerechte Stücke.

3.

Gieße die Protein Chunks ab, drücke sie etwas aus und gib sie in den Mixer.

4.

Füge den Knoblauch, das Tomatenmark, den Senf und die Gewürze hinzu und mixe alles kurz durch. Die Masse sollte dabei nicht zu fein werden.

5.

Knete das Süßlupinenmehl unter und forme mit feuchten Händen Cevapcici.

6.

Spieße abwechselnd Zucchini, Paprika und vegane Cevapcici auf.

7.

Jetzt müssen die Cevapcici-Spieße nur noch auf dem Grill rundherum angebraten werden und schon kannst du sie mit einem leckeren Salat und Stockbrot verputzen.