



Vemondo Adana Kebap

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Vemondo veganes Hack	500 g
Paprika, edelsüß	2 TL
Chili, gemahlen	0.25 TL
Sojasauce	1 EL
Tomatenmark	4 EL
Thymian, gerebelt	1 TL
Senf	1 EL
Weizenmehl, Type 405	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Grill

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Schüssel Vemondo veganes Hack mit Zwiebel, Knoblauch, Paprikapulver, Chili, Sojasauce, Tomatenmark, Thymian, Petersilie, Senf und Mehl kräftig vermengen und verkneten. Masse in 8 Teile teilen und mit den Händen jeweils um einen Metall- oder Holzspieß verteilen und festdrücken, sodass ca. 4 cm dicke Hack-Spieße entstehen.
3. Grill anheizen. Vemondo Adana Kebap auf dem heißen Grill ca. 10 Min. grillen. Dabei mehrmals wenden.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Gegrillte Paprika mit Mangofüllung](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g