# Zucchetti-Aprikosen-Tortilla-Spiessli

## ZUTATEN

4 Spiessli

Pesto:

- 5 EL 1 Bund Basilikum, abgezupfte Blätter
- 2 EL Pinienkerne, geröstet und abgekühlt
- 80 ml Olivenöl
- 2 EL Hefeflocken

Spiessli:

- 4 Stück Tortillas
- 2 Zucchetti, in dünnen langen Scheiben
- 6 Aprikosen, halbiert und entsteint
- 1 Granatpafel
- ½ rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- ½ Limette, Saft
- 1 TL Ahornsirup

## ZUBEREITUNG

1. Für das Pesto Zutaten bis und mit Hefeflocken in einen Mixer geben und kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Tortillas mit je 1 EL Pesto bestreichen und mit Zucchetti-Scheiben belegen. Satt aufrollen, in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Aprikosenhälften auf die Spiesse aufreihen.
3. Spiesse auf dem heissen Grill rundum ca. 5 min grillieren.
4. Für die Granatapfelsalsa die Granatapfelkerne mit den Zwiebeln mischen, Olivenöl, Limettensaft und Ahornsirup beigeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Salsa mit den Spiessen servieren.

**Tipp:** Holzspiesse vor dem Gebrauch ca. 30 min in kaltes Wasser einlegen.

Rezept und Foto: René Schudel

Weitere Rezepte unter **vegan**.ch

Vegane Gesellschaft Schweiz