Tropische Maumau-Spiessli mit Curry-Mayo

Ein Rezept von
Anna Rosenwasser
Aktivistin

ZUTATEN — 8 Spiessli

Marinade:

- ½ Bund glattblättriger Peterli gehackt
- ½ Bund Thymianblätter abgezupft
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Knoblauch gepresst
- ½ TL Salz
- 4 EL Raps- oder Olivenöl

Spiessli:

- 1 Pkg planted.chicken Natur
- 2 Peperoni
- 12 Ananas-Viertel
- 4 Ananas-Scheiben
- 4 rote Zwiebeln

Soja-Curry-Mayo:

- 1 dl Sojamilch
- 1 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Senf
- ½ TL Salz
- Saft der Zitrone
- 2 dl Rapsöl
- 1 kleine Zwiebel
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Ananas-Viertel

ZUBEREITUNG SPIESSLI

1. Peperoni in etwa 3 cm grosse Stücke schneiden.
2. Ananasscheiben vierteln oder achteln, Zwiebel halbieren.
3. Alle Zutaten der Marinade zusammenmischen. Vorsichtig das Gemüse, die Ananas und das planted.chicken daruntermischen. Mindestens eine Stunde marinieren.
4. Am Schluss abwechselnd aufspiessen.

ZUBEREITUNG MAYO

1. Zwiebeln 2–3 min in 1 EL Öl anschwitzen, bis sie glasig sind, und abkühlen lassen.
2. Sojamilch, Senf, Knoblauch, eine Prise Salz und den ersten Deziliter Öl zusammenmixen.
3. Den zweiten Deziliter Öl während dem Mixen langsam dazugeben bis sich eine feste cremige, mayoartige Konsistenz ergibt.
4. Zwiebeln, Currypulver, Kurkuma, Ananas dazugeben und nochmals gut mixen.
5. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Rezept und Foto: Anna Rosenwasser