



# VEGANE GRILL-AVOCADO



25 Min.



Vegan



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

250 ml	Gemüsebrühe
etwas	Salz
250 g	Couscous
2	mittelgroße rote Zwiebel(n)
100 g	Lollo Bionda
2 Packung(en)	Petrella Vegan mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
3 EL	Olivenöl (1)
2 TL	Zitronensaft
120 ml	Wasser
2 TL	Agavendicksaft
etwas	Pfeffer
2	große, festere Avocado(s)
400 g	Räuchertofu
8	Holzspieße
etwas	Olivenöl (2)
50 g	Granatapfelkerne

## Petrella Produkte



Petrella Vegan Schnittlauch



# VEGANE GRILL-AVOCADO



25 Min.



Vegan



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Gemüsebrühe und Salz im Topf aufkochen, Couscous einrühren. Topf vom Herd nehmen, 5 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern.
2. Zwiebel(n) schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Lollo Bionda putzen, waschen, trocknen und in Streifen schneiden.
3. Petrella Vegan Schnittlauch mit Olivenöl (1), Zitronensaft, Agavendicksaft und Wasser verrühren. Dann mit Couscous, und den Salat- und Zwiebelstreifen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Avocado(s) halbieren, entkernen und schälen. In breite Streifen schneiden. Tofu in Stücke schneiden und dann beides abwechselnd auf Spieße stecken. Mit Olivenöl (2) bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Auf dem heißen Grill ca. 5 Minuten grillen, gelegentlich wenden.
6. Couscoussalat auf einer Platte anrichten, mit Granatapfelkernen bestreuen und mit den Spießen servieren.

