



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 35 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Steak - Dinkel](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Seitan mit gegrilltem Gemüse, frischen Kräutern und blauen Kartoffeln

Ingrediënten

- 6 festkochende Kartoffeln
- 6 blaue Kartoffeln
- 8 Karotten
- 4 Mini-Zucchini's
- 4 Mini-Auberginen
- 8 Kirschtomaten
- 2 Veggie Protein Steaks - Dinkel
- Frische Kräuter, wie Rosmarin, Thymian und Lavendel
- Pikante Gewürzmischung ([Amanprana ORAC Mix mit Chili](#))
- 2 EL Olivenöl ([Amanprana Verde Salud](#))
- Fleur de Sel ([Amanprana](#))
- Pfeffer

Bereidung

1. Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser gar, aber nicht zu weich kochen.
2. Abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Eine Marinade aus Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer, der pikanten Gewürzmischung und den frischen Kräutern zubereiten.
4. Die verschiedenen Gemüsesorten putzen und in die gewünschte Form schneiden.
5. Den Seitan in hauchdünne Scheiben schneiden.
6. Diese zusammen mit dem Gemüse und den Kartoffeln in eine große Schüssel legen und dann die Marinade mit einem Pinsel auf allen Zutaten verteilen.
7. Dann alles mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
8. Wenn die Marinade gut eingezogen ist, die Grillplatte mit etwas Olivenöl einfetten.
9. Dann das Gemüse und den Seitan grillen, bis die Stücke noch etwas knackig sind.
10. Mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.
11. Auch noch ein paar frische Kräuter dazugeben.
12. Das Gemüse warm servieren. Guten Appetit!