



Orientalische Rindfleisch-Kebabs

mit würzigem Paprikagemüse und Pitabrot



40-50min



3-4 Personen

Eine kleine Reise gefällig, der aufgehenden Sonne entgegen? Unsere delikat gewürzten Kebabs aus saftigem Rinderhack mit frischer Petersilie weisen schon mal den Weg, die Eskorte aus tomatig-zwiebeligem Paprikagemüse mit Dill kommt auch nicht vom Weg ab. Mit geröstetem Pitabrot mit feiner Za'atar-Note erreichen wir den Ort unserer Bestimmung: den kulinarischen Himmel. Wir sehen uns dort!

- 2 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 10g Dill & Petersilie
- 3 Tomaten
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade

3

- 2 Packungen Pitabrot ¹
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 8 Schaschlikspieße

Energie 835kcal, Fett 41.4g,
Kohlenhydrate 77.6g, Eiweiß 36.4g



4. Gemüse braten

2. Tomaten vorbereiten

5. Kebabs braten

3. Kebabs vorbereiten

6. Brot rösten

Nacheinander je **2 Pitabrote** in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anrösten. Inzwischen das **Fleisch** mit dem **Gemüse** auf Tellern anrichten und ggf. mit 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen. **Tipp:** Wer mag, kann die Spieße entfernen. Die **Pitabrote** nach Belieben mit **Za'atar** und 1 Prise Salz würzen und zu den **Kebabs** servieren.