



V2: Orientalische Bio-Rindfleischkebabs

mit würzigem Paprikagemüse und Pitabrot



40-50min



3-4 Personen

Eine kleine Reise gefällig, der aufgehenden Sonne entgegen? Unsere delikat gewürzten Kebabs aus saftigem Bio-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!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 10g Dill & Petersilie
- 2 Tomaten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade¹²
- 2 Packungen Pitabrot¹
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 976kcal, Fett 42.3g, Kohlenhydrate 110.2g, Eiweiß 37.3g



1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Den **restlichen Knoblauch**, die **pürierten Tomaten** und die **Zwiebelmarmelade** unterrühren und ca. 1Min. mitkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Dill** unterheben.



2. Tomaten pürieren

Die **Tomaten** vierteln und in einem hohen Gefäß mit 1EL Olivenöl fein pürieren.



5. Kebabs braten

Die **Kebabs** in einer zweiten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. rundum braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Kebabs** auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne auswaschen.



3. Kebabs vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit der $\frac{1}{2}$ des **Knoblauchs**, der **Petersilie**, dem **nordafrikanischen Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten, dann zu **8 länglichen Würsten** formen und auf 8 Schaschlikspieße ziehen.



6. Brot rösten

Nacheinander je **2 Pitabrote** in der Pfanne mit 1EL 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.