



V2: Orientalische Bio-Rindfleischkebabs

mit würzigem Paprikagemüse und Pitabrot



40-50min



2 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!

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill & Petersilie
- 1 Tomate
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade

12

- 1 Packung Pitabrot ¹
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Energie 1032kcal, Fett 46.7g,
Kohlenhydrate 113.0g, Eiweiß 38.1g



4. Gemüse braten

2. Tomate pürrieren

5. Kebabs braten

6. Brot rösten

Nacheinander je **2 Pitabrote** in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2 Min. 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.