



Orientalische Garnelenspieße

mit würzigem Paprikagemüse und Pitabrot



40-50min



2 Personen

Eine kleine Reise gefällig, der aufgehenden Sonne entgegen? Unsere delikat gewürzten Garnelen weisen schon mal den Weg, die Eskorte aus tomatig-zwiebeligem Paprikagemüse mit Petersilie und 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 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill & Petersilie
- 1 Tomate
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut

3

- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade

4

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

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Energie 815kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 112.5g, Eiweiß 28.8g



4. Gemüse braten

2. Tomate pürrieren

5. Spieße braten

3. Spieße vorbereiten

6. Brot rösten

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