



## 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 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill & Petersilie
- 1 Tomate
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade<sup>3</sup>
- 1 Packung Pitabrot<sup>1</sup>
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung<sup>2</sup>

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Energie 1064kcal, Fett 47.1g,  
Kohlenhydrate 119.6g, Eiweiß 38.6g



#### 4. Gemüse braten

## 2. Tomate pürrieren

## 5. Kebabs braten

### 3. Kebabs vorbereiten

## 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.