



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
- 20g Dill & Petersilie
- 2 Tomaten
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Päckchen Pflaumen-Gewürz-Chutney ²
- 2 Packungen Pitabrot ¹
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ³

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 974kcal, Fett 42.5g,
Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 37.4g



4. Gemüse braten

2. Tomaten pürieren

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 1–2 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.