



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 Petersilie & Dill
- 3 Tomaten
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 8 Holzspieße
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2 Packungen Pitabrot ¹
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Übriges Pitabrot kann eingefroren werden.

Gluten (1), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 938kcal, Fett 38.2g,
Kohlenhydrate 105.9g, Eiweiß 40.0g



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 Kerngehäuse** und die **Zwiebelmarmelade** unterrühren und ca. 1Min. mitkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die **Tomatenstreifen** zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Dill** unterheben.



2. Tomaten vorbereiten

Die **Tomaten** vierteln und den Strunk entfernen. Die **Kerngehäuse** herausschneiden und mit 1 EL Olivenöl in einem hohen Gefäß fein pürieren. Das **Fruchtfleisch** in dünne Streifen schneiden.



5. Kebabs braten

Die **Kebabs** in einer zweiten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. rundum. Die **Kebabs** auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne auswischen.



3. Kebabs vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Knoblauchs**, der **Petersilie**, dem **Schawarma-Gewürz**, dem **Paprikapulver nach Geschmack** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten, dann zu **8 länglichen Würsten** formen und auf die **Holzspieße** ziehen.



6. Brot rösten

Pro Person 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 **Holzspieße** entfernen. Die **Pitabrote** nach Belieben mit **Za'atar** und 1 Prise Salz würzen und zu den **Kebabs** servieren.