

# MARLEY SPOON



## Rinder-Kebab mit Spitzpaprika

und Röstbrot



30-40Min.



3-4 Personen

Egal ob Dönerkebab, Köfte oder Baklava: die türkische Küche gehört inzwischen genauso zu Deutschland wie Bockwurst oder Kartoffelbrei und hat uns um viele Köstlichkeiten bereichert. Unser Koch Matthias hat deswegen heute eine Kebab-Variation für dich vorbereitet, die du dir mit geröstetem Pita-Brot, Spitzpaprika und zarter Rinderhüfte servierst. Dazu gibt es eine frische Joghurtsauce!

## Was du von uns bekommst

- 5 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Butter <sup>7</sup>
- 1 Becher Griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- 2 rote Spitzpaprika
- 1 Packung Habeshas Berbere Gewürz
- 1 Packung Pita-Brot <sup>1,6,11</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Rinderhüftsteak

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 25.0g, Eiweiß 44.2g, Kohlenhydrate 72.4g



### 1. Brot grillen

Den Grillofen auf 250°C vorheizen. Das **Pitabrot** in schräge Streifen schneiden und mit **Butter** bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 2-3Min. im Ofen rösten.



### 4. Steaks braten

Inzwischen die **Steaks** von beiden Seiten mit **Gewürz** einreiben und in 1-2EL Olivenöl in einer großen, ofenfesten Pfanne ca. 1-2 Min von jeder Seite auf mittlerer Hitze anbraten. Dann für weitere ca. 5-8Min. in den Ofen geben. Die Garzeit kann je nach Dicke des Fleisches variieren.



### 2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Paprika** längs halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen, die **Zwiebeln** in Spalten schneiden, den **Knoblauch** in Scheiben.



### 5. Joghurtsauce mischen

Den **Joghurt** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Gemüse grillen

Sobald das **Brot** fertig ist, vom Blech nehmen und vorerst zur Seite stellen. Nun die **Paprika** mit **Knoblauch**, **Zwiebelspalten** und **Tomaten** auf dem Blech verteilen, mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 8-10Min. im Ofen grillen.



### 6. Fertigstellen

Das **gegrillte Gemüse** auf den **Brotscheiben** verteilen. Das **Fleisch** in schräge Streifen schneiden und darauf garnieren, mit **Joghurtsauce** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**