

MARLEY SPOON



Rinder-Kebab mit Spitzpaprika

mit geröstetem Brot und Joghurtsauce



30-40Min.



2 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 heute eine leckere Kebab-Variation für dich, die du mit zartem Roastbeef, Spitzpaprika und geröstetem Pitabrot zubereitest. Dazu servierst du eine frische Joghurtsauce. Afiyet olsun! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Packung Pitabrot ¹
- 1 rote Spitzpaprika
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Berbere-Gewürzmischung
- 1 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

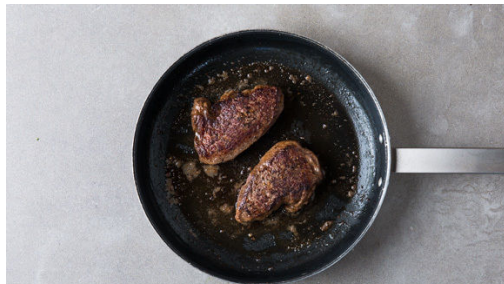
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 561.0kcal, Fett 22.8g, Eiweiß 36.5g, Kohlenhydrate 49.2g



1. Brot rösten

Das **Fleisch** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Den Grillofen auf 250°C vorheizen. Die **1/2 des Pitabrots** schräg in Streifen schneiden und mit **Butter** bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 2-3Min. im Ofen rösten. **Tipp:** Das **restliche Pitabrot** einfach mitrösten oder für den späteren Gebrauch einfrieren.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** halbieren und von beiden Seiten mit der **Gewürzmischung** einreiben. In einer großen, ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Im Ofen weitere 5-8Min. garen. **Tipp:** Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Garzeit variieren.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Paprika** längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Zwiebel** schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



5. Joghurt würzen

Den **Joghurt** glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Gemüse grillen

Das geröstete **Brot** vom Blech nehmen und beiseitestellen. Die **Paprika**, die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf dem Blech mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mischen, gleichmäßig verteilen und 8-10Min. im Ofen grillen.



6. Anrichten und servieren

Das **Grillgemüse** auf den **Brotstreifen** verteilen. Das **Fleisch** schräg in Tranchen schneiden, auf dem **Gemüse** anrichten und mit **Joghurtsauce** garniert servieren.