



Schaschlik

Soße

Paprika in feine Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine hohe Pfanne geben. Den Knoblauch hinein pressen und alles gut verrühren.

Schaschlik

Putenfleisch, Paprika, Zucchini und Zwiebel in grobe Stücke schneiden und mit den Schaschlikspießen nacheinander, abwechselnd, aufspießen.

Zubereitung

Die Spieße in die Soße legen und 20 Minuten köcheln lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Spieße einmal wenden.

Alles zusammen servieren und genießen. Wir essen dazu immer Reis.



Zutaten für 2 Personen:

Soße

½	Stk	Paprika, rot
½	Stk	Paprika, gelb
1	Stk	Knoblauchzehe
250	ml	Wasser
40	g	Tomatenmark
2	EL	Instant Gemüsebrühe
2	EL	Currypulver
1	TL	Sambal Oelek
1	TL	Zucker
½	TL	Senf

Schaschlikspieße

2	Stk	Putenschnitzel
1	Stk	Zwiebel
½	Stk	Zucchini, klein
½	Stk	Paprika, rot
½	Stk	Paprika, gelb
4	Stk	Schaschlikspieße