

Rezept

Tante Ülküs Ali Nazik Kebab

Ein Rezept von Tante Ülküs Ali Nazik Kebab, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Knoblauch-Joghurt:

3 Knoblauchzehen 250 g Joghurt

Für das Gemüse:

3 rote Spitzpaprikaschoten 3 kleine Auberginen (à ca. 200 g)
2 Zucchini 3 Tomaten

Für die Hackfleischsauce:

2 Zwiebeln 2 Knoblauchzehen
1 EL Paprikamark 2 EL Tomatenmark
300 g Hackfleisch (Rind oder Lamm) 1 TL getrocknete Minze
1 TL edelsüßes Paprikapulver

Außerdem:

Salz gemahlener schwarzer Pfeffer
Olivenöl 4 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Knoblauchjoghurt den Knoblauch schälen, mit etwas Salz im Mörser zerreiben und mit dem Joghurt verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Servierteller oder in einer flachen Form verteilen.
2. Für das Gemüse Paprika und Auberginen waschen, mit einer Gabel rundum einstechen, in eine ofenfeste Form legen und im Ofen (oben) ca. 30 Min. backen, bis die Haut der Paprikaschoten Blasen wirft.
3. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen, streifig schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Das Gemüse salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Tomaten und Zucchini darin bei mittlerer Hitze portionsweise jeweils ca. 5 Min. braten. Die Pfanne nicht säubern.

4. Für die Hackfleischsauce Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken und in der Pfanne in 5 EL Öl anrösten. Paprika- und Tomatenmark 1 Min. mitbraten, dann Hackfleisch, Minze und Paprika zugeben und die Mischung salzen und pfeffern. Das Fleisch ca. 15 Min. bei schwacher Hitze krümelig braten. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen hacken und zum Schluss unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
5. Paprika und Auberginen aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Auberginen in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Knoblauchjoghurt verteilen. Die Paprika längs in Streifen schneiden und mit den Zucchini- und Tomatenscheiben ebenfalls auf dem Joghurt verteilen; alles mit der Hackfleischsauce bedecken, mit den übrigen Petersilienblättern bestreuen und servieren.