

Schaschlik mit Fächerkartoffeln aus der Mini-Kastenform und dem kleinen Ofenzauberer

Fürs Schaschlik:

1 kg Putenbraten
3 Tomaten
2 rote Zwiebel
Je 1 gelbe, grüne und rote Paprika
4 Pilze

Für die Marinade:

2 EL Olivenöl
1 EL Honig
3 TL Barbecue Grillgewürz z.B. makasol.bio
Pfeffer, Salz

Für die Fächerkartoffeln

Festkochende Kartoffeln
Meersalz z.B. makasol.bio
Olivenöl



Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen und in ½ cm dünne Scheiben einschneiden und zwar so, dass sie unten noch zusammenhängen. Hilfreich ist es, die Kartoffeln zwischen zwei Rührlöffelstiele zu legen. Die Kartoffeln dicht nebeneinander mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf den kleinen Ofenzauberer setzen und mit Meersalz salzen und mit Olivenöl beträufeln und den kleinen Ofenzauberer ca. 10 min. vor dem Fleisch in den vorgeheizten Backofen (210°C) schieben und 40-50 garen lassen (abhängig von der Kartoffel). 10min. vor Garende nochmals mit Olivenöl oder Butter abstreichen.

Putenbrust abtupfen, von Fett und Sehnen befreien und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl mit Honig und den Gewürzen mischen und das Fleisch damit gut einreiben. Paprika waschen halbieren oder vierteln und entkernen. Pilze, Zwiebel und Tomaten in Scheiben schneiden und mit dem Fleisch abwechselnd in den Zauberkasten oder Mini-Kastenform einschichten. Alles nochmals gut mit der Marinade abstreichen und neben die Kartoffeln in den Backofen geben und etwa 40 Minuten garen.

Tipp: Wenn der Braten oder die Paprika oben dunkel werden, die Form mit dem großen Stretch Fit abdecken. Auch Schweine- oder Hähnchenschnitzel lassen sich als Schaschlik zubereiten.

Verwendete Produkte: Mini-Kastenform oder Zauberkasten, Silikonpinsel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN