

Kebabpfanne

Menge: für 2 Personen

Zutaten: 400g Putenschnitzel oder Hähnchenbrustfilet
1 kleine Dose Tomatenmark (70ml)
2 Knoblauchzehen
Salz
1TL schwarzer Pfeffer
1TL Paprika (scharf)
2 TL Kreuzkümmel (auch Cumin genannt)
1 TL Koriander
½ TL Thymian

Zubereitung: Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und salzen.

Die restlichen Kräuter und Gewürze über das Fleisch streuen

Das Tomatenmark und das Olivenöl dazugeben

Den Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse über das Fleisch drücken.

Alles gut vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Auf der Pfanne durchbraten.

Tipps: Als Beilage eignet sich Faldenbrot