



# Schaschlik aus dem Backofen

OFENHEXE

## Zutaten

---

3 Paprika- Schoten  
3 Zwiebeln  
1 kg Putenbrust in ca. 3-4 cm Würfel geschnitten  
Etwas Öl für die Marinade  
Salz | Pfeffer  
Paprika geräuchert  
Schaschlik-Spieße aus Holz

---

### Sauce:

1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Chillischote  
500 ml passierte Tomaten  
2 EL Öl  
300 ml Tomaten Ketchup  
100 ml Brühe  
1 TL Zucker  
1 EL Currypulver  
1 EL Paprikapulver  
1 EL Oregano  
1 Stück Butter  
Salz

## So wird's gemacht

---

### Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Paprika und Zwiebel in etwa gleich große Stücke wie die Fleischwürfel schneiden.

Fleischwürfel mit Öl, Salz, Pfeffer und Paprika marinieren.

Das Fleisch abwechselnd mit Zwiebel und Paprika auf die Holzspieße stecken.

Spieße in die rechteckige Ofenhexe® legen.

In den Backofen geben und **ca. 20 Min.** garen.

**Soße:** Zwiebel, Knoblauch und Chillischote klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles darin glasig dünsten.

Passierte Tomaten, Ketchup, Zucker, Curry, Paprikapulver und Oregano zugeben. Mit Salz abschmecken und bei kleiner Hitze **ca. 15 Min.** köcheln lassen.

Die fertige Sauce über die Schaschlik Spieße gießen.

Die Ofenhexe® zurück in den Backofen geben und nochmals **10 Min.** im Backofen ziehen lassen.

Dazu passen Reis, Pommes oder Kartoffelspalten.

**Steffi** kocht & backt  
EBBING

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

Rezept & Bild: Beraterin Diana Bökamp