

Schaschlik mit Kartoffelecken

Zutaten

Schaschlik

- 4-6 Schaschlikspieße, natur
- 1 Liter passierte Tomaten
- 1 Paprika
- 1EL Schaschlik-Gewürz
- 150g Paprika-Chili-Frischkäse

Kartoffelecken

- 1kg Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz&Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Currypulver

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Schaschlikspieße in die große Ofenhexe legen.
3. Für die Soße: Alle Zutaten zusammen pürieren und über die Schaschlikspieße gießen. Ofenhexe mit dem Zauberstein abdecken.
4. Die Schaschlikspieße 1 Stunde schmoren.
5. Für die Kartoffelecken: Kartoffeln waschen und achteln. (Gerne auch 15 Minuten im Wasser liegen lassen, damit die Stärke aus den Kartoffeln geht).
6. In einer Schüssel, Kartoffeln mit dem Öl & den Gewürzen vermischen.
7. Nach der Schmorzeit die gewürzten Kartoffeln auf den Zauberstein legen und weitere ca. 35 Minuten backen.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



4 Personen



Ca. 5 Minuten Zubereitung
Ca. 95 Minuten Backen



Grundset